Cinema Tower V

Gebrauchsanweisung
Operating Instructions
Instrukcja obslugi

Seite 2-18
page 19-35
strona 36-52

14-1888-250 – 09/2010 Version B

Diese Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig aufbewahren.

Verehrter Kunde!
Sofort nach Lieferung ist das Gerät auf sichtbare Schäden zu überprüfen. Bei Transportschäden wenden Sie sich bitte an den Spediteur. Wir weisen darauf hin, das Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung verursacht werden, nicht der Garantiepflicht unterliegen. Weitegehende oder andere Anprüche entnehmen Sie bitte unseren Liefer- und Zahlungsbedingungen.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen:
Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
Machen Sie sich mit allen Bedienelementen vertraut.
Bitten Sie das Service Unternehmen, welches das Gerät installiert, seine Anschrift für eventuelle Reparaturen, Notfälle etc. hier einzutragen.

Anschrift Ihres technischen Servicebetriebes:

Name: .....

Ort: .....

Straße: .....

Telefon: .....

Ansprechpartner: .....

Inhaltsverzeichnis

		Seite
1.	Einführung	4
2.	Sicherheitsvorschriften	4
3.	Anforderungen an den Aufstellort	5
4.	Installation	5
5.	Inbetriebnahme und Außerbetriebnahme	6
6.	Anweisungen zur Reinigung	7
7.	Störung und deren Behebung	8
8.	Technische Daten und bildliche Darstellung	9
9.	Kurzanleitung Steuerung	10
10.	Ersatzteile	53
11.	Bestellformular	57
12.	Abmessungen CT 8 Hahn	58
13.	Abmessungen CT 10 Hahn	59
14.	Stromlaufplan	60
15.	Fliessschema	61
16.	Bohrbild CT 8 Hahn	62
17.	Bohrbild CT 10 Hahn	63
18.	Zubehör	64

1. Einführung

Unser größtes Bestreben gilt der Herstellung eines Qualitätsproduktes.
Sollten Sie auf ein Problem stoßen, bei dem Ihnen diese Gebrauchsanweisung nicht weiterhilft, dann schreiben Sie uns oder rufen uns an. Wir werden Ihnen gerne helfen. Wenn Sie uns schreiben, geben Sie bitte das Modell und die Seriennummer des Gerätes an.

Unsere Anschrift:

IMI Cornelius Deutschland GmbH
Carl-Leverkus-Straße 15
40764 Langenfeld
Tel.: +49 (0)2173 / 793-0
Fax.: +49 (0)2173 / 77438

2. Sicherheitsvorschriften

2.1 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Dieses Gerät ist nach dem heutigen Stand der Technik konzipiert und gebaut. Wird Ihr Gerät gemäß dieser Gebrauchsanweisung benutzt und gepflegt, ist es betriebssicher. Beachten Sie bitte folgende Sicherheitshinweise, um Gefahren und Schäden zu vermeiden:

- Das Gerät darf nur in einwandfreiem Zustand betrieben werden. Jegliche Änderungen, die die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen sind deshalb strengstens untersagt. Falls Sie mehr über das Thema "Sicherheit" wissen möchten, setzen Sie sich mit Ihrer Servicestelle in Verbindung.
- Es dürfen keine Sicherheitseinrichtungen (z.B. Sicherheitsventile, Überlastschutzeinrichtungen usw.) demontiert, verändert oder außer Betrieb gesetzt werden. (Verletzungs- bzw. Lebensgefahr!)
- Sorgen Sie dafür, dass nur autorisierte Personen am Gerät arbeiten und das Bedienpersonal unterwiesen ist. Stellen Sie sicher, daß keine unbefugte Person am Gerät Änderung der Einstellungen vornimmt, oder in das Gerät eingreift.
- Sie sind verpflichtet, mindestens einmal täglich das Gerät auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel zu prüfen. Veränderungen, die die Sicherheit und Funktion beeinträchtigen, sind sofort Ihrer nächsten Servicestelle zu melden.
- Beachten Sie, daß nur CORNELIUS Original-Ersatz- und- Zubehörteile, die von uns geprüft und freigegeben sind, eingesetzt werden dürfen.
- Für Schäden, die durch die Verwendung von Nicht-Originalteilen und Zubehör, oder durch unsachgemäße Handhabung entstehen, ist jegliche Haftung der Firma IMI Cornelius Deutschland GmbH ausgeschlossen.

2.2 Sicherheitshinweise Strom

Stromschlag kann tödlich sein oder zu schweren Verletzungen führen! Ein unerlaubter Eingriff in die Elektrik ist deshalb strengstens untersagt. Wasser und Strom ergeben eine tödliche Mischung!
Vor Reinigungsarbeiten in der Nähe des Gerätes oder am Gerät selbst, immer Netzstecker ziehen.
Das Gerät wird mit einem angegossenen Schutzkontaktstecker ausgeliefert und darf nur an einer geerdeten Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Sollte keine entsprechende Schutzkontaktsteckdose vorhanden sein, so darf der Anschluss nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden, wobei die am Aufstellort gültigen Vorschriften (z.B. in Deutschland EN-Norm) zu beachten sind.

2.3 Sicherheitshinweise CO_2

Stellen Sie die Kohlensäureflasche senkrecht an die Arbeitsposition und sichern diese gegen Umfallen.
Schützen Sie die Gasflasche vor Erwärmung (z.B. bei Sonneneinstrahlung). Mindestabstand 0,5 m vom Heizkörper (TRSK).

Ausströmende Kohlensäure ist schwerer als Luft und kann bei größeren Ansammlungen in geschlossenen Räumen zu Erstickungsgefahr führen.

Beachten Sie, dass Teile des Gerätes unter Betriebsdruck stehen. Keine Teile lösen oder demontieren, die unter Betriebsdruck stehen.

3. Anforderungen an den Aufstellort

Beachten Sie die jeweils gültigen Landesvorschriften für Aufstellräume und elektrische Anschlüsse.

3.1 Elektrische Anschlüsse

Es wird eine geerdeter Anschluss mit einer maximalen Absicherung von 16 Ampere benötigt.
Die Netzspannung muss innerhalb folgender Toleranzen liegen: 230 V~ + 6%/- 10% / 50 Hz

4. Installation

Das Gerät darf nur von einem geschulten Service-Techniker installiert werden.

4.1 CO2 Anschluss

Sie benötigen mindestens einen einleitigen Druckminderer 7 bar für AFG bzw. 3 bar für Bier.
Beachten Sie den max.
zulässigen Druck für die Getränkebehälter.
Verbinden Sie den Druckminderer mit dem CO2-Rückschlagventil an den Getränkebehältern (Schlauchleitung min
4mm ID).

4.2 Anschluss von Premix , Postmixsirup, Sodawasser oder Stillwasser

Verbinden Sie die Getränke- /Sirupbehälter mit je einer Schlauchleitung von mindestens 4mm ID mit dem Eingang
einer 6 mm Kühlschlange (entspr. ID 5mm) bzw. einem ID von 7 mm mit dem Eingang einer 8mm Kühlschlange
(entspr. ID 7mm). Die Ausgänge der Kühlschlangen verbinden Sie mit der Python ihres Zapfaufsatzes.

4.3 Anschluss von Bier

Verbinden Sie die Fässer mit je einer Schlauchleitung mit einem ID von mindestens 7mm mit dem Eingang einer 8
mm Kühlschlangen (entspr. ID 7mm) bzw. einem ID von mindestens 10mm mit dem Eingang einer 11mm Kühlschlangen
(entspr. ID 10mm). Der Eingang der Kühlschlangen befinden sich unter dem Kühlgerät.
Die Ausgänge der Kühlschlangen verbinden Sie mit der Python Ihres Zapfaufsatzes.
Die Kühlschlangen besitzen beidseitig G 5/8" Gewinde.

5. In- und Außerbetriebnahme

5.1 Inbetriebnahme

Die nachfolgenden Punkte sind unbedingt in der vorgegebenen Reihenfolge durchzuführen!
Vor jedem Betriebsbeginn sind die gesetzlichen Reinigungsvorschriften zu beachten.
Bei jedem Wechsel der Produkttanks bzw. -fässer müssen die Steckkupplungen bzw. die Anstichkörper gereinigt werden.
Verbinden Sie Kupplungen bzw. Anstichkörper mit den Produkttanks bzw. -fässern.

Hinweis für AFG: Kupplung grau= CO2 , Kupplung schwarz= Getränk/Grundstoff.

Öffnen Sie das Flaschenabsperrventil an der CO2-Flasche und das Absperrventil am Druckminderer.
Prüfen Sie den CO2 Druck am Druckminderer. Er sollte innerhalb folgender Richtwerte liegen:
Sirup: 3,5-4 bar
CO2 Karbonisierungsdruck: 3,5-4 bar bei Kaltkarbonisierung
CO2 Karbonisierungsdruck: 5-5,5 bar bei Warmkarbonisierung
Tafel-Wasser: 4-4,5 bar
Light Produkte 0,5-1bar
Bier nach Herstellerangaben
Einstellen des CO2 Druckes geschieht durch Drehen der Regelschraube.
Druck erhöhen im Uhrzeigersinn!
Druck mindern gegen den Uhrzeigersinn!
Eine genaue Einstellung des Druckes kann nur bei Rechtsdrehung erfolgen.
Prüfen Sie danach die Dichtigkeit der CO2-Leitungen durch Schließen des CO2-Absperrventils.
Die Vordruckanzeige am Druckminderer darf nicht abfallen. Sonst sofort Servicetechniker rufen!
Vergessen Sie nicht das CO2-Absperrventil danach wieder bis zum Anschlag zu öffnen.
Prüfen Sie die Dichtigkeit der Getränkeleitungen. Dies ist nur optisch möglich. Bei Austritt von Flüssigkeit sollten Sie einen Servicetechniker rufen

5.2 Betriebsende

Nach jedem Betriebsende unbedingt die Absperrhähne an den Druckminderen schließen.

5.3 Tägliche Kontrolle

Prüfen Sie, ob das Absperrventil an der Kohlensäureflasche bis zum Anschlag geöffnet ist.
Prüfen Sie die Dichtigkeit der Getränkeleitungen. Dies ist nur optisch möglich.
Bei Austritt von Flüssigkeiten sollten Sie einen Servicetechniker rufen.
Prüfen Sie die Dichtigkeit der CO2-Leitungen durch Schließen des CO2-Flaschenventils.
Die Vordruckanzeige am Druckminderer darf nicht abfallen, sonst sofort Servicetechniker rufen.
Vergessen Sie nicht, das CO2-Flaschenventil danach wieder bis zum Anschlag zu öffnen.

5.4 Außerbetriebnahme

Bei längeren Stillstandzeiten sind folgende Arbeiten durchzuführen:
Schließen Sie die CO2 Flasche und die CO2-Absperrhähne an den Druckminderer.
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Lösen Sie die Kupplungen von den Getränkebehältern.
Lassen Sie das Gerät reinigen. Dies darf nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

6. Anweisungen zur Reinigung

Beachten Sie die jeweils am Aufstellort gültigen Landesvorschriften für das Reinigen von Schankanlagen (z.B. TRSK 501).

Vor jedem Anschluss und Wechsel der Getränkeart sind Anschlussteile und Zapfarmaturen zu reinigen.

Teile, die mit Luft und Getränk in Berührung kommen, sind täglich zu reinigen, z.B. Zapfhahnausläufe.

Beachten Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers!

Beim Umgang mit Reinigungsflüssigkeiten besteht die Gefahr schwerer Verätzungen!

Bei Reinigungsarbeiten immer eine Schutzbrille und entsprechende Kleidung tragen!

Das Reinigen des Gerätes darf nur von geschultem Fachpersonal nach folgender Empfehlung durchgeführt werden:

Das Reinigen des Gerätes darf nur von geschultem Fachpersonal nach folgender Empfehlung durchgeführt werden:

von geschultem Personal zu reinigen Leitungen	CO2-Leitungen	Getränke-Leitungen	Grundstoff- Sodawasser Leitungen
Vor der ersten Inbetriebnahme	**X**	**X**	**X**
Vor jedem Wechsel der Getränkeart	**X**	**X**	**X**
Vor und nach einer Unterbrechung			
von mehr als 1 Woche		**X**	**X**
alle 2 Wochen		**X**	
alle 3 Monate		**X**	**X**
alle 12 Monate	**X**		

7. Störungen und deren Behebung

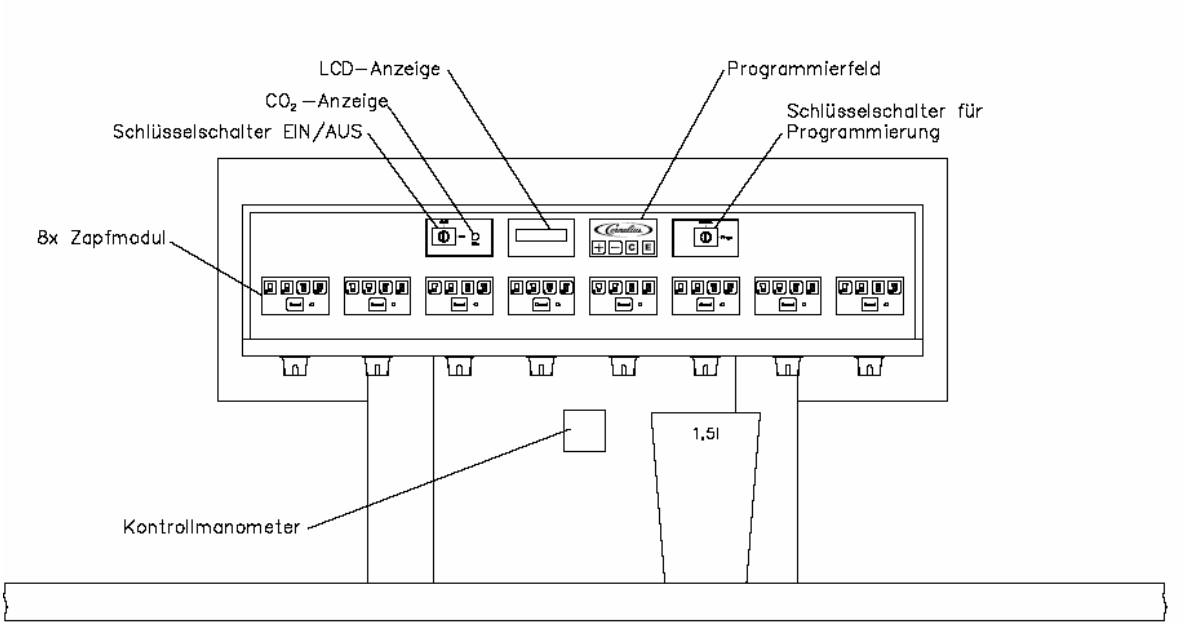
Bevor Sie Störungen an der Schankanlage vermuten, bitte überprüfen Sie zunächst:
Ist die Stromzuführung zum Gerät unterbrochen ?
Ist die Kühlmittelzuleitung zum Gerät unterbrochen ?
Sind die Getränkebehälter leer ?
Ist die CO2 Flasche leer ?

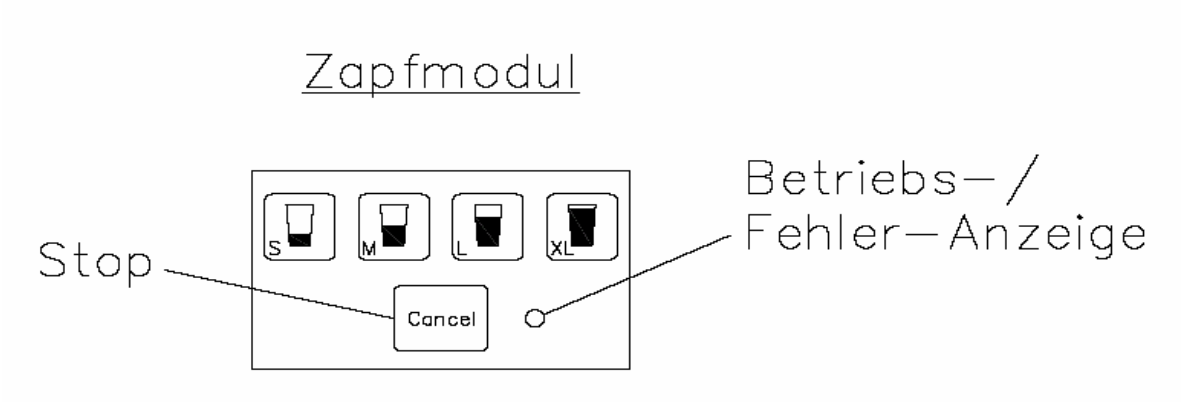
Art der Störung .	Ursache	Behebung
Getränk zu warm bei laufendem Kühlgerät Temp.	Temperatur- einstellung zu hoch Verschmutzter oder abgedeckter Verflüssiger Getränke Entnahme zu hoch	Einstellung niedriger vornehmen (nur bei Regler möglich) Verflüssiger zwischen den Lamellen mit Bürste reinigen Entnahmemenge beachten
Getränk zu warm Gebrauchsanweisung und Kühlgerät läuft nicht	Kompressor nicht eingeschaltet	siehe Kühlgerät
Getränk schäumt an einem Zapfhahn	Getränk zu lange gelagert und mit CO2 angereichert	Behälter mit frischem Getränk anschließen
Getränk schäumt an allen Zapfhähnen .	CO2-Druck zu hoch alle Getränke mit CO2 angereichert Alle Getränke zu warm	Druck einstellen Behälter mit frischen Produkten anschließen Lagertemperatur prüfen siehe unter Getränk zu warm....
CO2 Volumen im Getränk zu niedrig	CO2 Flasche leer Absperrventil an CO2 Flasche geschlossen Absperrhahn an Druckminderer geschlossen CO2 Druck zu gering	CO2 Flasche wechseln Absperrventil öffnen Absperrhahn öffnen Druck einstellen

8. Technische Daten und bildliche Darstellung

8.1 Technische Daten

Anschlußspannung	230Volt~/50Hz
Leistungsaufnahme	160 Watt
Transformator	230Volt~ / 24 Volt~
Leistungsaufnahme	100 VA
Beleuchtung	max. 4x18 Watt
Fließrate CC1 Hahn	85ml/s
Anzahl der Portionsgrößen 4	(0,4l / 0,5l/ 1,0l / 1,5l)
Anzahl der gleichzeitig zu zapfenden Getränke	6





9. CINEMATOWER Bedienungsanleitung Service

9.1 Inbetriebnahme und Justierung:

Hauptschalter einschalten. In der Anzeige erscheint die Programm-Versionsnummer:

Getränkecomputer
AECinT V1.03

wenn Schlüsselschalter in Betrieb - Position:

Zapfbetrieb
= =

Die Helligkeit der Anzeige kann, bei gedrückter E Taste, mittels + Taste dunkler bzw. mittels der – Taste heller gestellt werden.

9.2 Portionstasten:

Schlüsselschalter in Programmier-/Abrechnungs- Position stellen, die blauen Leuchtdioden der MTT4-Module blinken.

Abrechnen
Anzeige mit E

+ Taste sooft drücken bis in der Anzeige:

Port.-Nr. lernen
Eingabe mit E

Mit E Taste auswählen. Mittels + oder – Taste kann die Portionsnummer vorgewählt werden.

Portion wählen
P: 1

Von links beginnend jene Portionstaste betätigen, welche z. B. die Portionsnummer 1 haben soll. Die Anzeige springt zur nächsten Portionsnummer. Es ist wichtig die Portionstasten von links nach rechts einzulernen, da sonst die Leermeldeleitungszuordnung erschwert wird.

Portion wählen
P: 2

Nun Portionstaste 2 drücke; mit allen Portionstasten wiederholen bis alle Portionstasten eingelernt sind; z. B.:

Portion wählen
P: 41

Schlüsselschalter in Betrieb- Position stellen:

Portionen werden
eingelernt!

Bitte abwarten bis Signal ertönt und/oder die Anzeige umschaltet.

Zapfbetrieb
= =

9.3 Portionsmenge:

Schlüsselschalter in Programmierung Position stellen, die blauen Leuchtdioden der MTT4-Module blinken. In der Anzeige erscheint:

Abrechnen
Anzeige mit E

+ Taste drücken; Anzeige:

Menge einstellen
ändern mit E

E Taste drücken; Anzeige:

Portionsmenge
ist änderbar!

Nun können die Musterportionen gezapft werden. Durch Umschalten des Schlüsselschalters in die RUN Position wird der Menüpunkt verlassen.

Zapfbetrieb
= =

9.4 Feinjustierung:

Schlüsselschalter in Programmierung Position stellen, die blauen Leuchtdioden der MTT4-Module blinken. In der Anzeige erscheint:

Abrechnen
Anzeige mit E

Zweimal + Taste drücken; Anzeige:

Feinjustierung
ändern mit E

Der Feinjustiermodus dient zur hündischen Veränderung der Portionsmenge. E Taste betätigen.

Portion wählen
P 1 Wert: 834

Mit + oder - Taste Portion auswählen.

Portion wählen
P 3 Wert: 110

Mit E Taste auswählen

Menge ändern +-
P 3 Wert: 110

Mit + oder - Taste Portionsmenge verändern.

Menge ändern +-
P 3 Wert: 284

Mit E Taste Veränderung beenden

Portion wählen
P 3 Wert: 284

Durch Umschalten des Schlüsselschalters in die Betrieb Position wird der Menüpunkt verlassen.

9.5 Parameter:

Damit der CINEMATOWER an den Kunden angepasst werden kann könne verschiedene Parameter eingestellt werden.

Schlüsselschalter in Programmier-/Abrechnungs- Position stellen. Die blauen Leuchtdioden der MTT4-Module blinken.:

Abrechnen
Anzeige mit E

+ Taste sooft drücken bis in der Anzeige:

Parameter
Eingabe mit E

Zur Bestätigung E Taste drücken.

Code aktiv?
nein +/-

Mit der + oder – Taste kann die Codefunktion aktiviert oder gesperrt werden. Ist der Code aktiviert können die Menüpunkte Parameter, Servicemode und Portionsnummern lernen nicht ausgewählt werden. Der Code ist fix **1357**. Bei aktivem Code kann er mit + und – Taste eingegeben und mit der E Taste bestätigt wird.

Code aktiv?
Ja +/-

Mit der E Taste bestätigen

Sprache?
Deutsch +/-

Mit der + oder – Taste kann die Sprache ausgewählt werden.

language?
english +/-

Mit der + oder – Taste kann die Sprache ausgewählt werden.

Jezyk?
Polski +/-

Mit der E Taste wird die Sprache bestätigt.

Portionsanzeige?
Portion+Menge+/-

Mit der + oder – Taste kann die Displaydarstellung bei der Zapfung eingestellt werden. Wird „Portion+Menge" ausgewählt so erscheint die Portionsnummer und die Stückzahl.

Portionsanzeige?
keine +/-

Wird „keine" ausgewählt erfolgt keine Anzeige bei Zapfung.

Portionsanzeige?
nur Portion +/-

Wird „nur Portion" ausgewählt so erscheint bei Zapfung nur die Portionsnummer in der Anzeige.
Mit der E Taste wird die Funktion ausgewählt.

Portionsabruf?
ja +/-

Mit der + oder – Taste kann der Portionsabruf während der Zapfung zugelassen bzw. verhindert werden. Bei zugelassenem Portionsabruf können während des Zapfbetriebs die Stückzahlen abgelesen werden, ohne in den Abrechnungsmodus zugehen.

Portionsabruf?
nein +/-

Mit der E Taste wird die Funktion ausgewählt.

Tonausgabe?
nein +/-

Mit der + oder – Taste kann die Tonausgabe bei Betätigung der Tasten und des Schlüsselschalters ein- bzw. ausgeschaltet werden.

Tonausgabe?
nein +/-

Mit der E Taste wird die Funktion ausgewählt.

Code aktiv?
nein +/-

Um den Menüpunkt Parameter zu verlassen kann die C Taste gedrückt werden, dann erscheint:

Parameter
Eingabe mit E

Oder man stellt den Schlüsselschalter in die Run-Position, dann erscheint:

Zapfbetrieb
= =

9.6 Servicemode:

Der Servicemode dient zur Reinigung der Anlage. Beim Spülen der Leitungen erfolgt keine Portionszählung.

Schlüsselschalter in Programmier-/Abrechnungs- Position stellen. Die blauen Leuchtdioden der MTT4-Module blinken.:

Abrechnen
Anzeige mit E

+ Taste sooft drücken bis in der Anzeige:

Servicemode
Eingabe mit E

Mit der E Taste wird die Funktion ausgewählt.

Servicemode
= =

In Servicemode leuchtet die blaue LED der Zapfmodule, wenn eine Portion läuft. Bei Betätigung einer Portionstaste startet die Portion. In der Anzeige erscheint z. B.:

Servicemode
Portion: 3

Um den Menüpunkt Servicemode zu verlassen kann die C Taste gedrückt werden, dann erscheint:

Servicemode
Eingabe mit E

Oder man stellt den Schlüsselschalter in die Betrieb -Position, dann erscheint:

Zapfbetrieb
= =

9.7 Leermeldeleitungen:

In diesem Menüpunkt können die Leermeldeleitungen aktivier oder deaktiviert werden.

Schlüsselschalter in Programmier-/Abrechnungs- Position stellen. Die blauen Leuchtdioden der MTT4-Module blinken.:

Abrechnen
Anzeige mit E

+ Taste sooft drücken bis in der Anzeige:

Leermeld. lernen
Anzeige mit E

Mit der E Taste wird die Funktion ausgewählt.

Alle Leitungen
ja +/-

Wird die E Taste betätigt werden alle Leermeldeleitungen aktiviert, bei Betätigung der + Taste erscheint in der Anzeige:

Alle Leitungen
nein +/-

Wird die E Taste betätigt werden alle Leermeldeleitungen deaktiviert, bei Betätigung der + Taste erscheint in der Anzeige:

Alle Leitungen
Einzeln def. +/-

Wird die E Taste betätigt erscheint in der Anzeige:

Leitung 1 aktiv
ja +/-

Wird die + oder – Taste betätigt kann die Leermeldeleitung aktiviert (ja) oder deaktiviert (nein) werden. Mit der E Taste wird auf die nächste Leermeldeleitung weitergeschaltet, in der Anzeige steht:

Leitung 2 aktiv
nein +/-

Wird die + oder – Taste betätigt kann die Leermeldeleitung aktiviert (ja) oder deaktiviert werden. Mit der E Taste wird auf die nächste Leermeldeleitung weitergeschaltet. So können alle Leermeldeleitungen eingestellt werden.

Um den Menüpunkt Leermeldeleitungen zu verlassen kann die C Taste gedrückt werden, dann erscheint:

Leermeld. lernen
Anzeige mit E

Oder man stellt den Schlüsselschalter in die Run-Position, dann erscheint:

Zapfbetrieb
= =

9.8 Betrieb:

Hauptschalter einschalten. In der Anzeige erscheint die Programm-Versionsnummer:

Getränkecomputer
AECinT V1.03

wenn Schlüsselschalter in Betrieb -Position:

Zapfbetrieb
= =

Die Helligkeit der Anzeige kann, bei gedrückter E Taste, mittels + Taste dunkler bzw. mittels der – Taste heller gestellt werden.
Im Zapfbetrieb wird entsprechend dem eingestellten Parameter Portionsanzeige , bei Zapfung keine Portionsnummer, nur die Portionsnummer oder die Portionsnummer und die Stückzahl angezeigt.
Während des Zapfbetriebs kann, wenn der Parameter Portionsabruf auf ja steht, mit der + Taste die Ablesung der Portionsnummer und der Stückzahl ausgewählt werden.

Portionen
Anzeige mit E

Mit der E Taste wird die Anzeige gestartet.

Portionen
P: 1 Stk: 57

Mit der + oder – Taste können die Portionen ausgewählt werden.

Mit der E Taste wird der Anzeige der Portionen verlassen.

Zapfbetrieb
= =

Fehlermeldungen:

Portionsfehler

Erscheint in der Anzeige die Zeile Portionsfehler ist der RAM - Speicher defekt.

Spannungsausfall

Erscheint in der Anzeige die Zeile Spannungsausfall, war ein UPC4-Modul ohne Spannungsversorgung; mit Schlüsselschalter löschbar.

Geberfehler

Erscheint in der Anzeige die Zeile Geberfehler, wurde bei einem UPC4 die Geberleitung unterbrochen; mit Schlüsselschalter löschbar.

Leermeldung 4

Erscheint in der Anzeige die Zeile Leermeldung mit Modul-/Leitungsnummer, kann auf dem Modul keine Portion gestartet werden und die blaue LED blinkt.

9.9. Abrechnung:

Schlüsselschalter in Programmier-/Abrechnungs- Position stellen, die blauen Leuchtdioden der MTT4-Module blinken. In der Anzeige erscheint:

Abrechnen
Anzeige mit E

E Taste drücken

P: 1 Stk: 4

Mit + oder - Taste kann die Portion ausgewählt werden, es wird die Stückzahl angezeigt.

P: 2 Stk: 97

Nach der höchsten Portionsnummer erscheint in der Anzeige:

Alle Portionen

Mit E Taste wird die Löschung alle Portionen vorbereitet.

Alle löschen?
nein +/-

Mit + oder - Taste kann die Löschung aller Portionsstückzähler ausgewählt bzw. abgebrochen werden. Die Eingabe Bestätigung erfolgt durch Betätigung der E Taste.

Alle löschen?
ja +/-

Die Eingabebestätigung erfolgt durch Betätigung der E Taste.

Alle Portionen

Durch Umschalten des Schlüsselschalters in die Betrieb Position wird der Menüpunkt verlassen.

9.10 CINEMATOWER Komponenten

Das System Cinema Tower besteht aus folgenden Teilen:

Bezeichnung	Artikelnr.
AECINT CPU / Platine	220105874
AECINT Display /	220105875
AECINT Tastatur/	220105876
AECINT Display/ Tastatur Kabel l=1000mm	220105877
AECINT Leermeldekabel l=1000mm	220105878
AECINT Klemmenprint/	220105879
Portioniermodule	
MTT4-CT für SF1, CC1, UF1, FFV,	220105872
MTT4-CTL für Lancer	220105873

AECINT CPU
Die Platine AECINT ist die Zentrale des CINEMA TOWER - Systems. Sie wird mit 24VAC versorgt. Weiterst kann ein Gastrobus (max. 25 Module mit 99 Portionsgrößen), ein Leermeldekabel (max. 10 Leermeldeleitungen) und das Display/Tastatur-Kabel angeschlossen werden.

AECINT Display
Das Display ist ein zweizeiliges 16stelliges LC-Display mit Hintergrundbeleuchtung.

AECINT Tastatur
An die Tastatur wird der Schlüsselschalter angeschlossen, sie dient zur Bedienung der AECINT CPU.

AECINT Display/Tastatur Kabel
Stellt die Verbindung zwischen der AECINT CPU einerseits, der AECINT Tastatur und dem AECINT Display andererseits her.

AECINT Leermeldekabel
Mittels dieses Kabels kann die AECINT CPU mit der Leermeldeeinheit (10 Leermeldungen) verbunden werden.

AECINT Klemmenprint
An den Klemmenprint können die MTT4-Module angeklemmt werden. Achtung je 4 Anschlüsse je Modul; orange Leitungen nur mit orange Leitungen verbinden; braune Leitungen nur mit braunen Leitungen verbinden.

MTT4-CT
An das MTT4-CT-Modul können entweder ein CC1- oder ein SF1- oder ein UF1-Zapfhahn angeschlossen werden. Wird ein UF1-Hahn angeschlossen, muss der Magnetkern getauscht werden. Das Modul kann 4 unterschiedliche Portionsgrößen mit Pausezeiten zapfen. Die Mengenbestimmung erfolgt zeitgesteuert. Die Ventilansteuerung ist kurzschlussfest, und verhindert das Erwärmen des Ventils. Sind die Portionen im Modul eingestellt, portioniert und zählt das Modul, auch bei Ausfall der AECINT CPU, selbstständig. Wird eine AECINT CPU erkannt, werden die zwischengespeicherten Portionen übertragen.

MTT4-CTL
An das MTT4-CTL-Modul kann ein Lancer-Zapfhahn angeschlossen werden. Das Modul kann 4 unterschiedliche Portionsgrößen mit Pausezeiten zapfen. Die Mengenbestimmung erfolgt zeitgesteuert. Sind die Portionen im Modul eingestellt, portioniert und zählt das Modul, auch bei Ausfall der AECINT CPU, selbstständig. Wird eine AECINT CPU erkannt, werden die zwischengespeicherten Portionen übertragen.

Please keep this instructions in a safe place!

Dear customer!

Immediately after delivery the device has to be checked for visible damage. Please consult the forwarding agent for any damage caused in transit. Any damage caused by improper treatment or operation is not covered by this guarantee. For any further claims see our terms of delivery and payment.

Before you put the device into operation:

- Read through these instructions carefully.
- Familiarize yourself with all operating devices.
- Ask the service staff who install the device to fill in their company address below in case of repairs or emergencies etc.

Address of your service company:

Name:.....

Place:.....

Street:.....

Telephone: .....

Contact person:.....

Table of contents **Page**

1. Introduction 21
2. Safety regulations 21
3. Requirements on the installation site 22
4. Installation 22
5. Starting and ending operation 23
6. Instructions for cleaning 24
7. Malfunctions and their remedy 25
8. Specifications and illustrations 26
9. Cinema Tower Service instructions 27
10. Spare parts for Cinema Tower V 53
11. Order form Cinema Tower V 57
12. Dimensions CT 8 valve 58
13. Dimensions CT 10 valve 59
14. Wiring diagram 60
15. Line diagram 61
16. Drilling template CT 8 valve 62
17. Drilling template CT 10 valve 63
18. Accessories 64

1. Introduction

We make a great effort to produce a quality product.
If you encounter a problem for which is not covered by this instructions, then contact us in writing or by telephone. We will be glad to help you. If you write to us, please indicate the model and the serial number of the device.

Our address:

IMI Cornelius Deutschland GmbH
Carl-Leverkus-Straße 15
40764 Langenfeld
Tel.: +49 (0)2173 / 793-0
Fax.: +49 (0)2173 / 77438

2. Safety regulations

2.1 General safety regulations

This device is conceived and built to today's level of technological development. If your device is used and serviced in accordance with this instructions, it is safe to operate. Please observe the following safety notes to avoid dangers and damages:

- The device may only be operated in safe conditions. Any changes which impair the safety of the device are therefore strictly forbidden. If you like to know more about the "safety" topic, please contact your service centre.
- No safety facilities (e.g. safety valves, circuit breakers, fuses etc.) may be dismantled, changed or taken out of operation (danger of serious or fatal injury).
- Make sure that only authorized staff work on the device and that operating staff has been instructed. Make sure that no unauthorized person changes the adjustments or tempers with the device.
- You are obliged to inspect the device for any visible damage and defects at least once a day. Changes which affect the safety and function have to be immediately reported to your next service centre.
- Please observe that only original CORNELIUS parts and accessories approved by us may be used for replacements.
- IMI Cornelius Deutschland GmbH does not assume any liability for damages which result from the use of non-original parts and accessories or from improper handling.

2.2 Safety instructions on electricity

- Electric shock can be fatal or lead to serious injuries!
- Any unauthorized work on electrical equipment is therefore strictly forbidden. Water and current are a fatal mixture!
- Always pull out the mains plug before any cleaning work is done on or near the device. The device is delivered with an integrated safety plug and may only be connected to an earthed safety socket.

  Should no corresponding safety contact socket be available, the connection must be carried out by authorized staff only, in accordance with the regulations in force at the place of installation (e.g. in Germany EN-norm).

2.3 Safety instructions CO_2

- Place the CO_2 gas cylinder vertically in the operation position and secure it against falling down.
- Protect the gas cylinder from heating up (e.g. radiation from the sun). Minimum distance 0.5 m from a radiator (legal requirement).
- As carbon dioxide it is heavier than air any leaks can lead to danger of suffocation when the gas accumulates in closed rooms.
- Please observe that some parts of the device are under operating pressure. Do not loosen or dismantle any parts which are under pressure.

3. Requirements on the installation site

Observe the regulations and legal requirements currently in force in the particular country with regard to the site of installation and electrical connections.

3.1 Electrical connections

The power supply for the electrical connection must be earthed and protected by a fuse or circuit breaker of 16 amps max. The mains voltage must be within the following tolerances: 230 V ~+ 6% -10% /50 Hz.

4. Installation

The device may only be installed by a qualified service technician.

4.1 CO_2 connection

You need at least a one-line pressure regulator of 7 bars for soft drinks and 3 bars for beer, respectively. Please observe the max. permitted pressure for the drink tanks.
Connect the pressure regulator with the CO2 check valve of the drink tanks (tube of min. 4 mm ID).

4.2 Connection of Premix , Postmix Syrup, Soda water or Still Water

Connect the drinks-/ syrup container with one tube line of at least 4 mm ID each with the intake of a 6 mm cooling coil (i.e. ID 5 mm) or one ID of 7 mm with the intake of an 8 mm cooling coil (i.e. ID 7 mm). Connect the exits of the cooling coils with the python of their dispensing heads.

4.3 Beer connection

Connect the kegs with one tube line each with an ID of at least 7 mm with the intake of an 8 mm cooling coil (i.e. ID 7 mm) or one of at least 10 mm ID with the intake of an 11 mm cooling coil (i.e. ID 10 mm). The intake of the cooling coils is located under the cooling device. Connect the exits of the cooling coils with the python of their dispensing heads. The cooling coils have G 5/8 " threads on both sides.

5. Starting and ending operation

5.1 Starting operation

The following steps have to be carried out exactly in the specified order!
Before starting operation the legally required cleaning process has to be carried out. Whenever a product tank or keg is changed the push-on couplings and/or the broaching devices have to be cleaned. Connect the couplings or broaching devices with the product tanks or kegs.

Note for soft drinks: coupling grey = CO2, coupling black = drink/basic material.

- Open the stopcock of the CO2 cylinder and the check valve of the pressure regulator.
- Check the CO2 pressure at the pressure regulator. It should be within the following reference values: Syrup: 3,5 - 4 bars.
- CO2 carbonation pressure: 3,5 - 4 bars with cold carbonation.
- CO2 carbonation pressure: 5 - 5,5 bars with warm carbonation.
- Table water: 4 - 4,5 bars.
- Light products 0,5 - 1bar.
- Beer according to manufacturers' instructions.
- Setting of CO2 pressure is made by turning the adjusting screw.
- Increase of pressure: clockwise!
- Decrease of pressure counter-clockwise!
- An exact adjustment of the pressure can only be achieved when turning clockwise.
- Check the CO2 lines for leaks afterwards by closing the CO2 cylinder stopcock.
- The reading of the primary pressure indicator may not drop. Otherwise call a service technician immediately!
- Do not forget to fully open the CO2 cylinder stopcock again afterwards.
- Check the beverage lines for leaks. This is only possible through visual inspection. In case of leaks you should call a service technician.

5.2 End of operation

Close the stop valves of the pressure regulators completely at the end of the daily operation.

5.3 Daily check

Check whether the stopcock on the CO2 cylinder is opened completely.
Check the beverage lines for leaks. This is only possible through visual inspection.
In the case of leaks you should call a service technician.
Check the CO2 lines for leaks by closing the CO2 cylinder stopcock.
The reading of the primary pressure indicator should not drop. Otherwise call a service technician immediately!
Do not forget to fully open the CO2 cylinder stopcock again afterwards.

5.4 Taking out of operation

The following work has to be carried out before longer down times:

- Close the CO2 cylinder and the CO2 stop valves with the pressure regulator.
- Unplug the mains plug from the electrical outlet. Pull off the couplings from the drink containers.
- Have the device cleaned. This may only be carried out by qualified staff.

6. Instructions for cleaning

Observe the regulations and legal requirements in force in the particular region with regard to the cleaning of beverage dispensing equipment.

Before connecting up or changing the type of beverage all connecting parts and dispense fittings have to be cleaned.

Parts which come into contact with air and beverage have to be cleaned daily, e.g. tap faucets.

Follow the instructions of the cleaning agent manufacturer!

When handling cleaning agents be aware of the danger of serious caustic burns!

Always wear safety goggles and suitable clothing during the cleaning process!

Cleaning of the device may only be carried out by qualified staff according to the following recommendations:

Lines to be cleaned by trained staff only	basic and soda water lines	CO2 lines	beverage lines
Before starting first operation	**X**	**X**	**X**
Before any change of beverage type	**X**	**X**	**X**
Before and after an interruption			
of more than 1 week		**X**	**X**
every 2 weeks		**X**	
every 3 months		**X**	**X**
every 12 months	**X**		

7. Malfunctions and their remedy

Before you suspect a malfunction of the dispensing equipment, please check first:

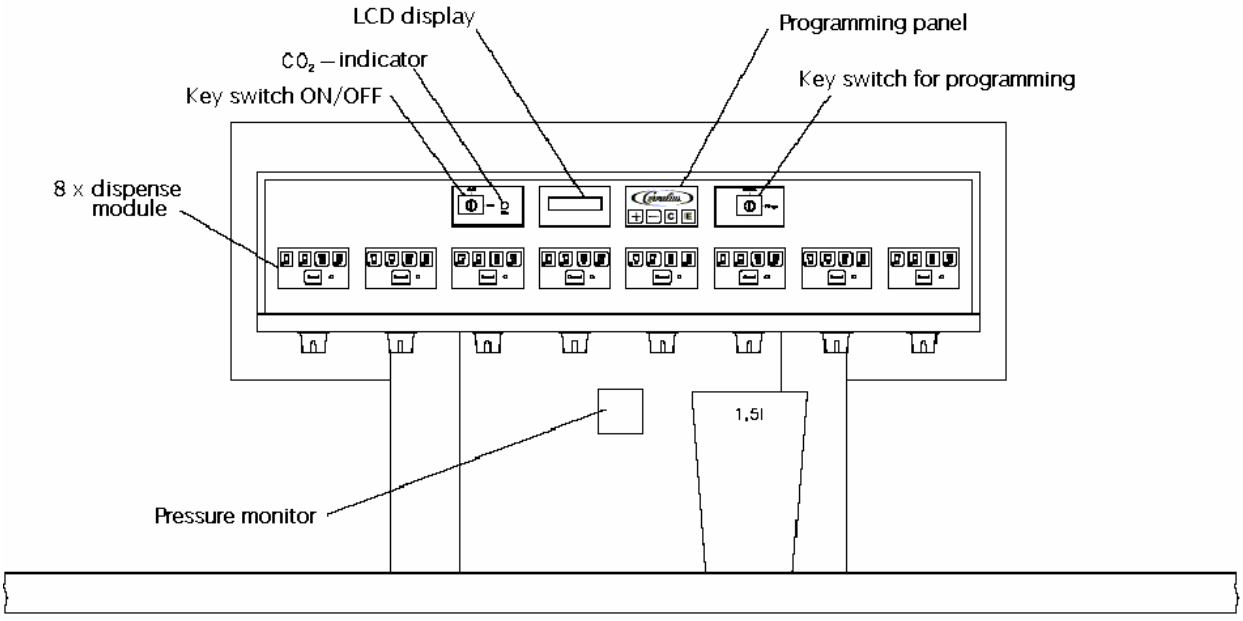
Has the power supply to the device been interrupted ?
Has the coolant supply to the device been interrupted?
Are the drink containers empty?
Is the CO2 cylinder empty?

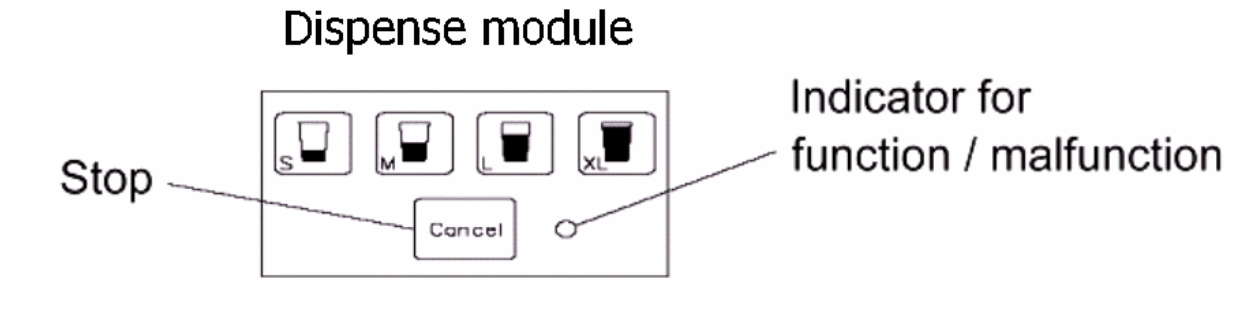
Problem	Cause	Remedy
Drinks are too warm although cooling device is running. regulator)	Temperature setting is too high.	Lower the setting (only possible with temperature
	Blocked or dirty condenser.	Clean condenser ribs with a brush.
	Dispense rate Is too high.	Observe permissible dispensing rate.
Drinks are too warm and cooling device equipment. is not running.	Compressor is not switched on.	See instructions for cooling .
Drink foams beverage on one tap	Beverage was stored for a long time and is saturated with CO2.	Connect fresh container.
Drink foams on all taps product on one tap see	CO2 pressure is too high all drinks saturated with CO2. for a long time and is All drinks are too warm	Adjust pressure. Connect fresh container. Check storage temperature and "Drinks too warm"
CO2 volume in cylinder drink is too low	CO2 cylinder is empty	Exchange CO2
	CO2 cylinder stopcock is closed.	Open stopcock.
	Stop valve on pressure regulator is closed	Open stop valve
	CO2 pressure is too low	Adjust pressure

8. Specifications and illustrations

8.1 Specifications

Line voltage	230 volts of ~/50 Hz
Power consumption	160 watts
Transformer	230 volts ~/24 volts ~
Power consumption	100 VA
Lights	max. 4 x18 watt
Flow rate CC1 valve	85ml/s
Number of portion sizes 4	(0.4 l/0.5 l/1.0 l/1.5 l)
Number of drinks dispensed at the same time	6





9. Cinema Tower Service instruction

9.1 Putting into operation and adjustment:

Turn on main switch. The programme version number appears on the display:

Beverage Computer
AECinT V1.03

if key switch is in RUN position:

Dispense operation
= =

The brightness of the display can be adjusted by holding the E-button and then tuning to brighter or darker by pushing the + or – button respectively.

9.2 Portion buttons:

Put key switch in programme / accounting position; the blue LED-s of the MTT4 modules start flashing.

accounting
display with E

Push the + button several times until the following display appears:

learn portion No.
with E

Select with button E. The portion number can be pre-selected by pushing the + or – key.

Select portion
P: 1

Starting from the left, push the portion button which is to have e.g. the portion number 1. The display switches to the next portion number. It is important to programme the portion buttons from left to right since otherwise the assignment of the empty line is made more difficult.

Select portion
P: 2

Push portion button 2 now until all portion buttons have been entered, e.g.

Select portion
P: 41

Put key switch into RUN position:

Portions
are learned

Please wait until a signal is sounded and/or the display changes.

Dispense operation
= =

9.3 Portion size:

Put key switch into programming position; the blue light-emitting diodes of the MTT4 modules start flashing. The display will show:

accounting
display with E

Push the + button and the display will show:

adjust size
change with E

Push button E and the display will show

portion size
can be changed!

The sample portions can be dispensed now. By turning the key switch into the RUN position the menu is abandoned.

Dispense operation
= =

9.4 Fine tuning:

Put key switch into programming position and the blue light-emitting diodes of the MTT4 modules start flashing. The display will show:

accounting
display with E

Push the + button twice and the display will show:

fine tuning
change with E

The fine tuning mode enables the manual adjustment of the portion size. Push button E.

select portion
P 1 value: 834

Select portion with + or - button.

select portion
P 3 value: 110

Select with button E

change size +-
P 3 value: 110

Change portion size with + or - button.

change size +-
P 3 value: 284

End change mode by pushing E

select portion
P 3 value: 284

By turning the key switch into the RUN position the menu is abandoned.

9.5 Parameters:

In order to adjust the CINEMA TOWER to the requirements of the customer, different parameters can be set.

Put key switch in programming -/ accounting position. The blue light-emitting diodes of the MTT4 modules start flashing.

accounting
display with E

push the + button until the following display appears:

parameter
enter with E

push button E for confirmation.

code active?
no +/-

The code function can be activated or closed with the + or - button. Once the code has been activated the menu items "parameter", „service mode" and "learn portion numbers" cannot be selected. The fixed code is **1357**. When code is active it can be entered with the + and – button and confirmed with button E.

code active?
yes +/-

Confirm with button E

select language
German +/-

The language can be selected with the + or - button.

select language
English +/-

The language can be selected with the + or - button.

Jezyk?
Polski +/-

With button E the language is confirmed.

display portion?
Portion+quantity +/-

The display mode can be set with the + or - button when dispensing. If "portion+quantity" is selected the portion number and the quantity is shown.

display portion?
no +/-

If "no" is selected no display is shown during dispense.

display portion?
only portion +/-

If "only portion" is selected only the portion No. is shown during the dispense.
The function is selected with button E.

call off portion?
yes +/-

The portion call-off mode can be enabled or prevented with the + or - button during the dispense. When enabled, the quantities can be read during the dispense operation, without entering the accounting mode.

call off portion?
no +/-

The function is selected with button E.

sound mode?
no +/-

The sound mode can be switched on or off by pushing the + or - button and turning the key switch.

sound mode?
no +/-

The function is selected with button E.

code active?
no +/-

To exit the menu parameter, the C button can be pushed; the display will then show:

Parameter
Enter with E

Or you put the key switch into the RUN position; the display will then show:

Dispense operation
= =

9.6 Service mode:

The service mode is used for cleaning the equipment. In this mode no portion count is carried out.

Turn key switch in the programming / accounting position. The blue LED-s of the MTT4 modules start flashing.

accounting
display with E

Push the + button as often as needed for the display to show:

service mode
enter with E

The function is selected with button E.

service mode
= =

In the service mode the blue LED of the dispensing module is lit when a portion is dispensed. When a portion button is activated the portion starts dispensing. The display will show e.g.:

Service mode
Portion: 3

To exit the menu service mode, the C button can be pushed and the display will show:

service mode
enter with E

Or you turn the key switch into the RUN position; the display will then show:

Dispense operation
= =

9.7 Empty line message:

The empty line messages can be activated or deactivated in this menu item.

Turn key switch into the programming / accounting position. The blue LEDs of the MTT4 modules start flashing.

accounting
display with E

Push the + button until the following display appears:

learn empty line message
display with E

Select this function with button E.

all lines
yes +/-

When button E is pushed all "empty line messages" are activated; when the + button is pushed the display will show:

all lines
no +/-

When button E is pushed all "empty line messages" are deactivated; when the + key is pushed the display will show:

all lines
define each +/-

When button E is pushed, the display will show:

line 1 active
yes +/-

By pushing the + or - button the „empty line message" can be activated (yes) or deactivated (no). Push button E to switch to the next "empty line message"; the display will show:

line 2 active
no +/-

By pushing the + or - button the „empty line message" can be activated (yes) or deactivated (no). Push button E to switch to the next "empty line message". In this way all "empty line messages" can be set.

To exit the menu item "empty line messages", the C button can be pushed; the display will then show:

learn empty line message
display with E

You can also turn the key switch into the RUN position; the display will then show:

Dispense operation
= =

9.8. Operation:

Turn on main switch. In the display the programme version number appears:

Beverage computer
AECinT V1.03

If key switch is in RUN position:

Dispense operation
= =

The brightness of the display can be adjusted by holding the E-button and then tuning to brighter or darker by pushing the + or – button respectively.

In the dispense operation the following options can be selected depending on the parameter setting of the portion display: no portion number is shown while dispensing, only the portion number, or the portion number and the quantity.

During dispense operation the reading of the portion number and the quantity can be selected provided the parameter portion call-off is set to "yes".

Portions
display with E

The display is started with button E.

Portions
P: 1 Pcs.: 57

The portions can be selected with the + or - button.

Push button E to exit the display of portions.

Dispense operation
= =

Error messages:

Portion error

There is a defect of the RAM memory when the display shows "portion error" .

Power failure

If the display shows power failure, a UPC4 module was without power supply; this can be deleted with the key switch.

Transmitter error

If the display shows Transmitter error, the transmission line to a UPC4 module was interrupted; this can be deleted with the key switch.

"empty" message 4

If the display shows "empty" message together with the module-/ line number, no portion can be started on the module and the blue LED flashes.

9.9 Accounting:

Put key switch in the programming / accounting position, the blue LED-s of the MTT4 modules start flashing. The display will show:

accounting
display with E

Push button E

P: 1 Pcs.: 4

The portion number can be selected with the + or - button and the quantity is shown .

P: 2 Pcs.: 97

After the highest portion number the display will show:

all portions

With button E the deletion of all portions is initiated

delete all?
no +/-

The deletion of all portion quantity counts can be selected or stopped with the + or - button. This is confirmed or stopped respectively with button E.

delete all?
yes +/-

all portions

Turn key switch into the RUN position to exit this menu item.

9.10. CINEMA TOWER Components

The System Cinema Tower consists of the following parts:

Description	Item No..
AECINT CPU	220105874
AECINT Display	220105875
AECINT Keypad	220105876
AECINT Display/ Keypad cable l=1000mm	220105877
AECINT "empty" message cable l=1000mm	220105878
AECINT Terminal strip	220105879
Portioning module	
MTT4-CT for SF1, CC1, UF1, FFV,	220105872
MTT4-CTL for Lancer	220105873

AECINT CPU
The circuit board AECINT is the control centre of the Cinema Tower system. It has a power supply of 24 VAC. In addition a special bus for catering (max. 25 modules with 99 portion sizes), an "empty" message cable (max. 10 empty line messages) and the display/keyboard cable can be additionally connected.

AECINT Display
The display is a 16-digit double-line LCD with backlight.

AECINT Keypad
The key switch is connected to the keyboard and serves the operation of the AECINT CPU.

AECINT Display / Keypad cable
On the one hand it provides the connection betweens the AECINT CPU, and on the other hand between the AECINT keyboard and the AECINT display.

AECINT "empty" message cable
With this cable the AECINT CPU can be connected with the "empty" message unit (10 "empty" messages).

AECINT Terminal strip
The MTT4 modules can be connected to the terminal strip. **Attention:** there are 4 connections per module. Make sure that only orange wires are connected to orange ones and brown wires to brown ones.

MTT4-CT
Either a CC1, or a SF1, or a UF1 dispense valve can be connected to the MTT4-CT module. If a UF1 valve is attached, the solenoid must be exchanged. The module can dispense 4 different portion sizes including interval times. The quantity is registered by time control. The valve actuation is short-circuit proof and prevents heating-up of the valve. Once the portions are set in the module, it counts and dispenses the portions independently, even during a failure of the AECINT CPU. When an AECINT CPU is recognized, portions stored in the intermediate memory are transferred.

MTT4-CTL
A Lancer dispense valve can be attached to the MTT4-CTL module. The module can dispense 4 different portion sizes including interval times. The quantity is registered by time control. Once the portions are set in the module, it counts and dispenses the portions independently, even during a failure of the AECINT CPU. When an AECINT CPU is recognized, portions stored in the intermediate memory are transferred If an AECINT CPU is recognized, the portions stored intermediately are transferred.

Instrukcja obslugi

Instrukcje obslugi nalezy chronic przed zgubieniem.

Szanowny Klijencie!
Odrazu po dostarczeniu urzadzenia nalezy sprawdzic czy nie nastapily uszkodzenia w czasie transportu. Przy ewentualnych uszkodzeniach nalezy poinformowac firme transportowa.
Uszkodzenia spowodowane przez niepoprawna eksploatacja lub po przez zla obsluge urzadzenia nie podlegaja gwarancji.

Zanim podlaczycie panstwo to urzadzenie:
Prosze przeczytac dokladnie instrukcje obslugi.
Prosze zapoznac sie z czesciami do obslugi urzadzenia.
Prosze zapisac adres firmy servisowej ktora w razie ewentualnych uszkodzen lub napraw jest w stanie naprawic urzadzenie.

Adres firmy serwisowej:

Firma: .....

Miejscowosc: .....

Ulica : .....

Telefon: .....

Nazwisko Technika: .....

Spis tresci

		Strona
1.	Wprowadzenie	38
2.	Przepisy bezpieczenstwa	38
3.	Wymagania dotyczace ustawienia urzadzen	39
4.	Instalacja	39
5.	Zalaczanie i wylaczanie urzadzen	40
6.	Wskazania do czyszczenia i higieny urzadzen	41
7.	Defekty i ich naprawa	42
8.	Dane techniczne Cinema Tower V	43
9.	Instrukcja programowania	44
10.	Czesci zapasowe	53
11.	Wymiary Cinema Tower 8 Zaworoweg	58
12.	Wymiary Cinema Tower 10 Zaworowego	59
13.	Schemat elektryczny	60
14.	Schemat wodny	61
15.	Wymiary montazowe Cinema Tower 8 Zaworowy	62
16.	Wymiary montazowe Cinema Tower 10 Zaworowy	63
17.	Urzadzenia opcjonalne	64

1. Wprowadzenie

Naszym celem jest produkcja wysoko jakosciowych produktow.
Jezeli wystapi jakikolwiek problem ktory niebylby opisany w instrukcji obslugi prosimy o powiadomienie nas telefonichnie. Postaramy sie panstwu chetnie pomoc. Prosimy o podanie modelu oraz numeru seryjnego uszkodzonego urzadzenia..

Nasz adres:

IMI Cornelius Deutschland GmbH
Carl-Leverkus-Straße 15
40764 Langenfeld
Tel.: +49 (0)2173 / 793-0
Fax.: +49 (0)2173 / 77438
Hotline: +49163 7931812 / rozmowa w jezyku polskim

2 Przepisy bezpieczenstwa.

2.1 Ogolne przepisy bezpieczenstwa

Te urzadzenie jest wyproduktowane na dzisiejszym stanie techniki. Jezeli te urzadzenie bedzie uzywane und eksploatowane zgodnie z instrukcja obslugi, przedluza to zywotnosc urzadzenia.
Prosimy przestrzegac ponizsze punkty ktore pomoga panstwu ominac wszelkiego rodzaju niebezpieczenstwa i uszkodzenia zwiazanym z tym urzadzeniem.

- To urzadzenie mozna urzywac tylko w optymalnym stanie funktionalnym. Jakiegokolwiek zmiany w systenie urzadzenia sa niedozwolone.
- Niedozwolone sa demontarz, wylaczenie lub zmiana zabezbieczen w urzadzeniu. Jest to niebezpieczne dla zycia.
- Jakiego kolwiek naprawy przy urzadzeniu tym moze byc wykonany tylko przez autoryzowany service.
- Obsluge tego urzadzenia moga wykonywac osoby ktore zostaly wczesniej przeszkolone.
- Panstwo sa odpowiedzialni sprawczic raz w dniu na wszelkiego rodzaju uszkodzenia zewnetrzne i funkcjonalnosc urzadzenia. Jezeli zauwaza panstwo uszkodzenia nalezy wezwac autoryzowany service.
- Przy wymianie jakich kolwiek czesci w urzadzeniu nalezy zabudowac tylko i wylacznie czesci z firmy CORNELIUS.
- IMI CORNELIUS nie odpowiada za uszkodzenia spowodowane zabudowaniem nie orginalnych czesci lub nie odpowiednia ekploatacja urzadzenia.

2.2 Bezbieczenstwo z pradem

Czynnosci instalacyjne urzadzenia jak rowniez jego podlaczenie powinny byc wykonane zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji obslugi
Ze wzgledu bezbieczenstwa urzadzenie te musi byc uziemnione, zgodnie z wymogami obowiazujacych norm. Urzadzenie to nalezy podlaczyc do prawidlowo zainstalowanego gniazda sieci elektrycznej wyposazonego w styk uziemniajacy.
Prad jest niebezpieczny i moze byc smiertelny lub doprowadzic do poranien.
Jest zabronione niewykwalifikowanym osoba jakich kolwiek napraw przy urzadzeniu. Woda i prad jest bardzo niebezpieczna mieszanka. Przy naprawie lub czyszczeniu urzadzenia nalezy zawsze wyciagnac wtyczke z gniazdka.

2.3 Bezpieczenstwo z CO_2

Butle gazowa nalezy postawic pionowo i zabezpieczyc przed przewroceniem.
Butle gazowa nalezy chronic przed cieplem i przed promieniami slonecznymi. Odstep butli od grzejnika nie powinien byc mniejszy niz 0,5m.
Nieszczelnosci CO^2 w zamknietych pomieszczeniach sa niebezpieczne dla zycia.
Nalezy uwazac ze system jest pod cisnieniem. Nie wolno poluzniac lub demontowac czesci ktore stoja pod cisnieniem.

3. Wymagania dotyczace ustawienia urtadzenia.

Prosimy dostosowac sie do przepisow odnoszacych sie w danym kraju.

3.1 Podlaczenia elektryczne

Urzadzenie te nalezy podlaczyc do gniazda z uziemnieniem i z zabezpieczeniem 16A.
Spadki lub wzrost napiecia w sieci nie moze: 230V ~ +6% / -10% /50Hz przekraczac.

4. Instalacja

Urzadzenie te moze byc instalowane tylko przez wyszkolony service techniczny..

4.1 Podlaczenie CO2

Do instalacji CO^2 potrzebny jest przynajmniej jednoliniowy regulator gazu.Nalezy zwrocic uwage na max.dopuszczone cisnienie robocze w regulatorze. Napoje niealkoholowe 7 bar, Piwo 3 bary. Regulator gazu nalezy podlaczyc z zaworem wzrotnym.´znajdujacymi sie bezposrednio na zalaczkach do pojemnikow z napojami.

4.2 Podlaczenie produktow Premix, Postmix, wody gasowanej, i wody niegazowanej.

Produkty Pem Pom nalezy podlaczyc wezem o srednicy wewnetrznej przymajmniej 4mm (Pem) przy kojli ze srednica wew. 5mm. I przynajmniej 6mm (Pom) z wejsciem do kojli o srednicy wew. 6mm lub 7 mm urzadzenia chlodniczego.
Wyjscia z kojli urzadzenia nalezy podlaczyc z pytonem wiezy wylewowej.

4.3 Podlaczenie piwa

Beczki z piwem nalezy podlaczyc wezem o srednicy wewnetrznej 7mm przy kojli o srednicy 8mm lub 10mm przy kojli 11mm w urzadzeniu chlodniczym.
Wejscie do urzadzenia znajduje sie na dole, a wyjscie u gory urzadzenia.
Wyjscia z kojli urzadzenia nalezy podlaczyc z pytonem wiezy wylewowej.
Wszystkie podlaczenia posiadaja gwind G 5/8".

5. Zalaczanie i wylaczanie urzadzen

5.1 Zalaczanie

Prosimy przestrzegac ponizsze punkty:
Przed kazdym uruchomieniem urzadzen nalezy przestrzegac przepisy higieny.
Przed kazdym podlaczeniem nowego pojemnika z produktem nalezy wyczyscic zlaczki.
Nastepnie nalezy podlaczyc umyte zlaczki do pojemnikow z produktem.

UWAGA DLA PODLACZEN NC: Zlaczka szara=CO2, zalaczka czarna = syrop

Otworzyc zawor CO2 na Regulatorze gazu. Skontrolowac ustawione cisnienie na regulatorach.
Cisnienie powinno byc ustawione:
Syrop: 3,5 – 4 bar
Zimny karbonator: 3,5- 4 bar
Cieply karbonator: 5- 5,5 bar
Woda: 4- 4,5 bar
Light syrop: 0,5-1 bar
Piwo nalezy ustawic zgodnie z nasyceniem gazowym podanym od producenta piwa.
Ustawienie regulatora netepuje po przez regulacje sruba regulujaca.
Cisnienie podwyzszamy krecac srube w prawo.
Cinnienie zmniejszamy krecac srube w lewo
Dokladne ustawienie cisnienia nastepuje jezeli ustawiamy regulator w prawa strone.
Nastepnie nalezy sprawdzic szczelnosc podlaczen calego systemu, zamykajac zawor przy regulatorze. Cisnienie nie moze spadac na manometrze.
Nastepnie otworzyc zawor na regulatorze.
Nalezy skontrolowac szczelnosc linii z produktami.
Przy jakich kolwiek nieszczelnosciach nalezy wezwac serwis technichny.

5.2 Zakonczenie obslugi

Po zakonczeniu obslugi urzadzenia nalezy zamknac doplyw gazu i wody.

5.3 Codzienna kontrola

Nalezy otwozyc i skontrolowac funkcjonalnosc zaworu przy regulatorze.
Optycznie skontrolowac szczelnosc linii z produktami.
Przy jakichkolwiek nieszczelnosciach nalezy powiadomic serwis technichny.
Nalezy sprawdzic szczelnosc podlaczen CO2, zamykajac zawor przy regulatorze. Cisnienie nie moze spadac na manometrze.
Nastepnie otworzyc zawor na regulatorze.

5.4 Odlaczenie urzadzenia

Przy dluzszem nieuzytkowaniu urzadzen nalezy:
Zakrecic CO2 butle, i zamknac zawory na regulatorze.
Wyciagnac wtyczke z gniazda 230V
Odlaczyc zalaczki na pojemnikach z produktem
Oczyscic linie produktowe. One moga byc tylko wyczyszczone przez serwis techniczny.

6. Wskazania do czyszczenia i higieny urzadzen

Nalezy przestrzegac przepisy higieny obowiazujace w danym kraju.

Przed kazdym podlaczeniem lub zmiana pojemnikow z produktem nalezy wyczyscic zlaczki.

Czesci ktore maja bezposredni kontakt z powietrzem lub kontakt dotykowy nalezy czyscic codziennie np. Wylewniki z zaworow

Nalezy przestrzegac wskazan producenta srodkow czyszczacych.

Przy bezposrednim kontakcie ze srodkami czyszczacymi jest niebezpieczenstwo poparzen.

Przy czszczeniu urzadzen nalezy urzywac okularow chroniacych i odpowiednia odzierz robocza.

Czyszczenie urzadzen moze byc wykonane tylko przez osoby ktore zostaly uprzednio przeszkolone.

	Linia CO2	Linia Produktow	Linia Syropu i wody
Przed pierwszyn uruchomieniem	**X**	**X**	**X**
Przed kazda zmiana rodzaju produktu	**X**	**X**	**X**
Przed i po dluzszej nieeksploatacji urzadzenia			
Wiecej niz 1 tydzien		**X**	**X**
Co 2 tygodnie		**X**	
Co 3 miesiace		**X**	**X**
Co 12 miesiecy	**X**		

7. Defekty i ich naprawa

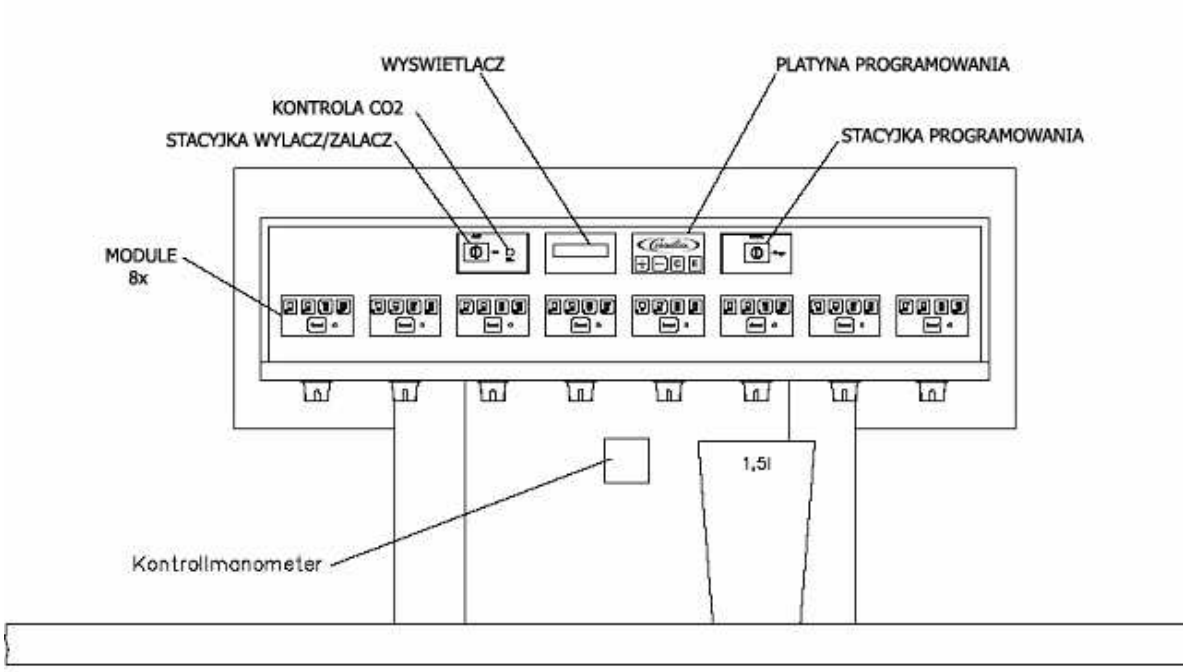
Zanim nastapi naprawa urzadzen, nalezy upewnic sie czy:
Urzadzenie jest wylaczone z pradu
Wylaczony jest doplyw gazu chlodzacego (fregen)
Pojemniki z produktem sa puste
Butle z CO2 sa puste

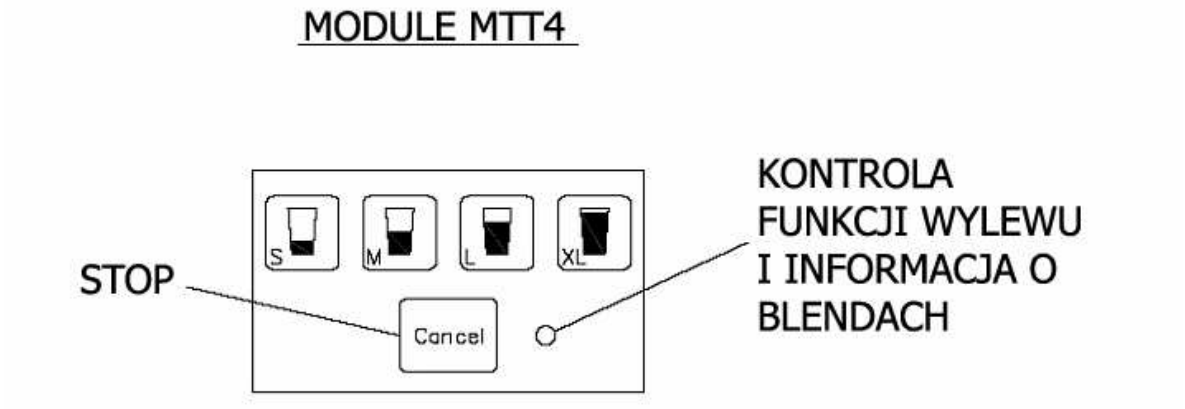
Rodzaj uszkodzenia	Powod	Naprawa
Zacieple napoje przy zalaczonej schladzarce	Za wysokie ustawienie temperatury	Regulator temperatury ustawic na nizsza pozycje
	Skraplacz jest zanieczyszczony lub zakryty	Oczyscic skkraplacz
	Za wysoki wylew produktow	Dopasowac wylew do wydajnosci urzadzenia
Zacieple napoje i kompresor nie funkcjonuje	Zalaczyc kompresor	patrz instrukcja obslugi urzadzenia chlodzacego
Produkt pieni sie z jednego zaworu	Produkt za dlugo podlaczony i jest nasycony CO2	Podlaczyc swierzy produkt
Produkt pieni sie Ze wszystkich zaworow	Za wysokie cisnienie. Wszystkie produkty sa nasycone gazem CO2. Wszystkie napoje sa zacieple.	Ustawic cisnienie Podlaczyc swierze produkty Temperatura otoczenia za ciepla
Za niskia ilosc gazu CO2 w napoju	Butla z gazem CO2 jest pusta	Wymienic butle z gazem
	Butla CO2 jest zakrecona	Otworzyc butle z CO2
	Zawory na regulatorze gazu sa zamkniete	Zawory na regulatorze
	Cisnienie gazu CO2 jest za niskie	ustawic cisnienie gazu

8. Bildliche Darstellung Dane techniczne Cinema Tower

8.1 Dane techniczne

Napiecie	230Volt~/50Hz
Pobor pradu	160 Watt
Transformator	230Volt~ / 24 Volt~
Moc transformatora	100 VA
Oswietlenie	max. 4x18 Watt
Wylew zaworu CC1	85ml/s
Ilosc wielkosci porcji	4 (0,4l / 0,5l/ 1,0l / 1,5l)
Ilosc jednoczesnie wylewanych zaworow	8





9. CINEMATOWER Obsluga / Service

9.1 Zalaczenie i ustawienie:

Zalaczyc stacyjke. Na wyswietlaczu ukarze sie Numer versji programu:

Getränkecomputer
AECinT V1.03

Stacyjka w pozycji Funk. wylewu:

Funkcja wylewu
= =

Przy nacisnietym przycisku E mozna przyciskiem + lub – rozjasnic lub sciemnic wyswietlacz.

9.2 Programowanie:

Stacyjke przelaczyc na pozycje Program, diody na modulach MTT4 zaczna mrugac .

Rozliczenie
Pokaz z E

+ lub - Tak dlugo naciskac az ukaze sie napis:

Przyp.nr.porcji
Nacisnac E

Przyciskiem + - mozna bezposrednio dobrac numer porcji.

Wybor porcji
P: 1

Zalecamy przyuczenie przyciskow poczawszy od lewej strony i naciskajac je kolejna na prawo . Na wysietlaczu przeskakuje zawsze numer porcji na kolejna. Jest wazne programowanie z lewej na prawa strone poniewaz moze to uciazyc kontrole pustej linii

Wybor porcji
P: 2

Przyciski nalezy az do konca przyuczyc np.

Wybor porcji
P: 33

UWAGA Klucz ze stacyjki nalezy przekrecic w pozycje Funk. wylewu:

Porcje sa
Przyporzdkowane

Prosze odczekac az ukaze sie akustyczny sygnal i na wyswietlaczu.

Funk. Wylewu
= =

9.3 Ustawianie porcji:

Stacyjke przlaczyc na program, na modulach zaczna mrugac niebieskie diody, a na wyswietlaczu:

Rozliczenie
Pokaz z E

Przycisk + nacisnac:

Ustaw. porcji
Zmiana z E

Przycisk E nacisnac:

Wielkosc porcji
jest zmienna!

Teraz mozna zaczac programowanie porcji. UWAGA W czasie programowania porcji mozna ustawiac przerwy (max.2 na kazdy przycisk) W momenciepuszczenia i ponownego nacisniecia tego samego przycisku jest automatycznie zaprogramowana przerwa. Jezeli wylew ma byc bez przerwy nalezy zaprogramowac porcje bez puszczenia przycisku.Po przelaszeniu stacyjki na Funk.wylewu beda wszystkie porcje zaprogramowane.

Funk. wylewu
= =

9.4 Dostrajanie:

Stacyjke przlaczyc na program, na modulach zaczna mrugac niebieskie diody, a na wyswietlaczu:

Rozliczenie
Pokaz z E

Nacisnas 2x przycisk + na wyswietlaczu :

Dostrajanie
Zmiana z E

Funkcja ta sluzy do minimalnego dostrojenia wielkosci porcji.

Wybor porcji
P 1 Wart: 834

Przyciskiem + lub – wybrac porcje np.

Wybor porcji
P 3 Wart: 110

Nastepnie przycinac przycisk E

Zmiana wielkosci +-
P 3 Wert: 110

Przyciskiem + lub – mozna zmienic wartosc porcji np.

Zmiana wielkosci +-
P 3 Wert: 284

Przyciskiem E zakonczyc zmiane wartosci

Zmiana wielkosci
P 3 Wart: 284

Poprzez przelaczenie stacyjki na Funk.wylewu opuszczamy menu.

9.5 Parametry

Po przez ustawienie parametrow Cinema Tower moze byc dopasowany do potrzreby klijenta

Stacyjke przlaczyc na program, na modulach zaczna mrugac niebieskie diody, a na wyswietlaczu:

Rozliczenie
Pokaz z E

Przycisk + nacisnac tak dlugo az ukaze sie:

Parametry
Pokaz z E

Nastepnie podtweirdzic z E.

Kod aktywny?
nie +/-

Przyciskiem + lub – mozna kod aktywowac lub wylaczyc. Jezeli kod jest aktywny sa natepujace punkty programu zablokowane: Parametry,Servicemode,Przyporzadkowanie numeru porcji.
Kod jest niezmienny **1357**. Przy aktywnym kodzie nalezy przyciskiem + tak dlogo trzymac az ukaze sie na wyswietlaczu numer kodu, nastepnie nacisnac przycisk E.

Kod aktywny?
Tak +/-

Nastepnie podtweirdzic z E

Jezyk?
Polski +/-

Przyciskiem + lub – mozna wybrac jezyk w menu.

language?
english +/-

Przyciskiem + lub – mozna wybrac jezyk w menu.

Sprache?
Deutsch +/-

Przyciskiem E jest podtwierdzony wybrany jezyk.

Wyswietl.porcji?
Porcje+ilosc +/-

Przyciskiem + lub – mozna na wyswietlaczu w czasie wylewu umozliwic pokaz porcji i ilosc wydanych porcji.

Wyswietl.porcji?
nie +/-

Przy tym ustawieniu nie bedzie wyswietlany pokaz porcji i ilosci

Wyswietl.porcji?
Tylko porcje +/-

Przy tym ustawieniu bedzie tylko numer porcji wyswietlany.
Przyciskiem E bedzie wybrana nastepna funkcja

Odczyt porcji?
Tak +/-

Przyciskiem + lub – mozna na wyswietlaczu w czasie wylewu umozliwic lub wylaczyc odczyt porcji.
Przy zalaczonej funkcji mozna odczytac w czasie wylewu ilosc wydanych porcji bez wejscia w modus programu.

Odczyt porcji?
nie +/-

Nastepnie podtwierdzic z E.

Wyd.dzwieku?
tak +/-

Przyciskiem + lub – mozna sygnal dzwiekowy zalaczyc lub wylaczyc
.

Wyd.dzwieku?
nie +/-

Nastepnie podtweirdzic z E.

Kod aktywny?
nie +/-

Zeby wyjsc z menu Parametry nalezy nacisnac przycisk C, na wyswietlaczu ukarze sie

Parametry
Pokaz z E

Albo przelaczyc stacyjke na Funkcje wylewu, na wyswietlaczu ukarze sie

Funk.wylewu
= =

9.6 Service:

Program Service sluzy do czyszczenia linii. Przy czyszczeniu linii licznik porcji jesz nie aktywny.

Stacyjke przlaczyc na program, na modulach zaczna mrugac niebieskie diody, a na wyswietlaczu:

Rozliczenie
Pokaz z E

Przycisk + nacisnac tak dlugo az ukaze sie:

Service
Pokaz z E

Nastepnie podtwierdzic z E.

Service
= =

W programie Service w trakcie wylewu swieci niebieska dioda. Po przycisnieciu przysku wylewu nastepuje normalny wylew bez liczenia porcji. Na wyswietlaczu ukaze sie.

Service
Porcja: 3

Zeby wyjsc z menu Service nalezy nacisnac przycisk C, na wyswietlaczu ukarze sie

Service
Pokaz z E

Albo przelaczyc stacyjke na Funkcje wylewu, na wyswietlaczu ukarze sie

Funk.wylewu
= =

9.7 Przyporzadkowanie pustej linii:

W tym menu mozna aktywowac lub deaktywowac funcje kontroli pustej linii.

Stacyjke przlaczyc na program, na modulach zaczna mrugac niebieskie diody, a na wyswietlaczu:

Rozliczenie
Pokaz z E

Przycisk + nacisnac tak dlugo az ukaze sie:

Akt.pustej lini
Pokaz z E

Nastepnie podtwierdzic z E.

Wszystkie linie
tak +/-

Po nacisnieciu przycisku E beda wszystkie linie aktywowane, po macisnieciu + na wyswietlaczu ukaze sie :

Wszystkie linie
nie +/-

Jezeli zostanie nacisniety przycisk E beda wszystkie linie deaktywowane, po nacisnieciu przycisku + ukaze sie:

Wszystkie linie
Einzeln def. +/-

Po ponownym nacisnieciu przycisku E ukaze sie:

Linia 1 aktywna
Tak +/-

Po nacisnieciu przycisku + lub – mozna deaktywowac (nie) lub aktywowac (tak) funkcja pustej linii. Po nacisnieciu przycisku E przechodzisz do nastepnego ustawienia pustej linii. Na wyswietlaczu ukaze sie:

Linia 2 aktywna
nie +/-

Po nacisnieciu przycisku + lub – mozna deaktywowac (nie) lub aktywowac (tak) funkcja pustej linii. Po nacisnieciu przycisku E przechodzisz do nastepnego ustawienia pustej linii. W ten sposob mozna ustawic wszystkie linie.
Zeny opuscic program pustej linii nalezy nacisnac przycisk C, na wyswietlaczu ukaze sie :

Akt.pustej lini
Pokaz z E

Albo przelaczyc stacyjke w pozycje Funkcja wylewu, wtedy ukaze sie:
Oder man stellt den Schlüsselschalter in die Run-Position, dann erscheint:

Funk.wylewu
= =

9.8 Funkcja wylewu:

Zalaczyc stacyjke na potycje Zalacz. Na wyswietlaczu ukarze sie numer wescji programu:
Hauptschalter einschalten. In der Anzeige erscheint die Programm-Versionsnummer:

Getränkecomputer
AECinT V1.03

Jezeli prawa stacyjka jest zalaczona w pozycji–Funkcja wylewu ukaze sie:
wenn Schlüsselschalter in RUN-Position:

Funk.wylewu
= =

Przy jednoczesnym nacisnieciu przycisku E i przycisku + lub – mozna ustawic kontrast na wyswietlaczu. Ciemniej przycisk + jasniej przycisk -.
Przy wylewie jest po uprzednim ustawieniu w parametrach, mozliwosc pokazu ilosci wylanych porcji, numer porcji, lub tez zablokowanie i uniemozliwienie pokazu wylanych porcji.

W czasie funkcji wylewu mozna po uprzednim ustawieniu parametrow „odczyt porcji" odzytac licznik bez wchodzenia w program.

Porcje
Pokaz z E

Przyciskiem E nastepuje pokaz porcji np.

Porcje
P: 1 Szt: 57

Przyciskiem + lub – mozna kontrolowac nastepne porcje.
Po nacisnieciu przycisku E opuszczamy odczyt porcji

Funk.wylewu
= =

Informacja bledow:

Blad porcji

Ukazuje sie jezeli jest blad w RAM

Spadek napiecia

Ukazuje sie jezeli UPC4 Modul byl bez napiecia. Kasowanie bledu nastepuje po przez przelaczenie stacyjka.

Blad turbiny

Ukazuje sie jezeli kabel miedzy turbina i modulem zostal przerwany.
Kasowanie bledu nastepuje po przez przelaczenie stacyjka.

Pusta linia 4

Ukazuje sie jezeli linia 4 jest pusta, modul jest zablokowany i mruga niebieska dioda.

9.9 Rozliczenie:

Stacyjke przelaczyc w pozycje Program. Na modulach zaczna mrugac wszystkie niebieskie diody.
Na wyswietlaczu ukaze sie:

Rozliczenie
Pokaz z E

Przycisk E nacisnac

P: 1 Szt: 4

Przyciskiem + lub – mozna zmieniac numer porcji gdzie bedzie pokazywany aktualny stan licznika.

P: 2 Szt: 97

Po najwyzszym numerze porcji np. 32 ukaze sie :

Wszystkie porcje

Przyciskiem E nastepuje przygotowanie do kasowania licznika wszystlich porcji.

Wszystko kasowac?
nie +/-

Przyciskiem + lub – mozna podtwierdzic czy licznik ma byc skasowany lub nie.
Podtwierdzenie natepuje po przez nacisniecie przycisku E

Wszystko kasowac?
tak +/-

Podtwierdzenie natepuje po przez nacisniecie przycisku E

Wszystkie porcje

Po przelaczeniu stacyjki w pozycje Funkcja wylewu opuszczamy program.

9.10 CINEMATOWER Komponenten

Cinema Tower System zlozony jest z poszczegolnych podzespolow:

Bezeichnung	Artikelnr.
AECINT Platyna glowana	220105874
AECINT Wyswietlacz	220105875
AECINT Platyna programujaca	220105876
AECINT Kabel plaski l=1000mm	220105877
AECINT Kabel pustej linii l=1000mm	220105878
AECINT Listwa zaciskowa	220105879
Module	
MTT4-CT für SF1, CC1, UF1, FFV,	220105872
MTT4-CTL für Lancer	220105873

AECINT Platyna glowna
Platyna glowna jest centrala dla systemu Cinema Tower. Napiecie 24VAC. Do platyny glownej mozna po przez Gastrobus podlaczyc max. 25 moduli z 99 przyciskami, kabel do kontroli pustej linii, i kabel do wyswietlacza i platyny programujacej

AECINT Wyswietlacz
Wyswietlacz jest z dwurzedowym 16 polowym LCD z zielonym podswietlaczem.

AECINT Platyna programujaca.
Platyna programujaca jest podlaczona ze stacyjka programujaca i z platyna glowna.

AECINT Kabel plaski
Kabel plaski jest podlaczony miedzy platyna glowna i wyswietlaczem z platyna programujaca.

AECINT Kabel pustej linii
Na platynie glownej jest podlaczony kabel pustej linii (max 10 produktow) do elektronicznej kontroli linii produktow. (opcja)

AECINT Listwa zaciskowa
Do listwy zaciskowej mozna podlaczyc do 10 moduli. Pomaranczowe kable tylko do pomaranczowych i brazowe tylko do brazowych kabli podlaczyc. Czarne kable jest obojetne, po przez napiecie zmienne 24V

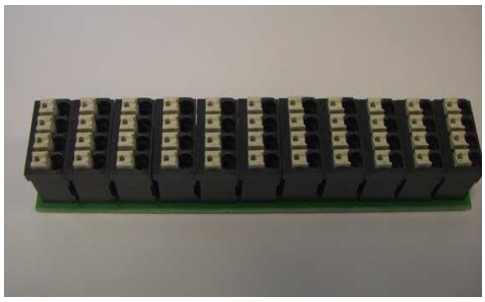
Modul MTT4-CT
Do moduli MTT4- CT moga byc podlaczone zawory typu SF1, CC1, LEV, lub UF1.
Jezeli bedzie podlaczony zawor UF1 nalezy wymienic rdzen znajdujacy sie w spuli zaworu.
Modul ten mozna zaprogramowac w 4 roznych wielkosciach i w razie potrzeby z przerywaniem wylewu do 2 przerw na przycisk jezeli produkt produkuje za duza ilosc piany.
Sterowanie zaworow jest czasowe, przeciwspieciowe I zapobiega przegrzewaniu sie spuli.
Po zaprogramowaniu moduli natepuje liczenie i porcjonowanie zaworow nawet w przypadku defektu platyny glownej. Po zaakceptowaniu dobrej platyny glownej nastepuje przekaz wszystkich informacji z moduli .

Modul MTT4-CTL
Do moduli MTT4- CTL moga byc podlaczone tylko LVV module.Modul ten mozna zaprogramowac w 4 roznych wielkosciach i w razie potrzeby z przerywaniem wylewu do 2 przerw na przycisk jezeli produkt produkuje za duza ilosc piany.Sterowanie zaworow jest czasowe, przeciwspieciowe I zapobiega przegrzewaniu sie spuli.Po zaprogramowaniu moduli natepuje liczenie i porcjonowanie zaworow nawet w przypadku defektu platyny glownej. Po zaakceptowaniu dobrej platyny glownej nastepuje przekaz wszystkich informacji z moduli .

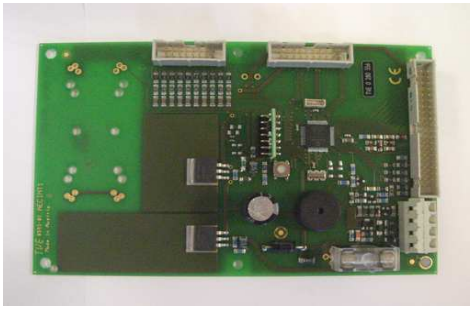
10. Ersatzteile Cinema Tower V

220105872
MTT4 Portioniermodul für SF1, CC1,UF1
MTT4 Portioning module for SF1, CC1,UF1
MTT4 Modul dla zaworow SF1,CC1,UF1

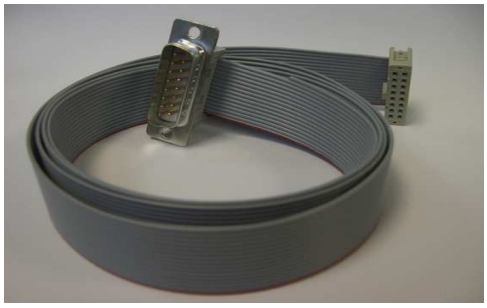
220105873
MTT4 Portioniermodul für LVV
MTT4 Portioning module for LVV
MTT4 do zaworow LVV



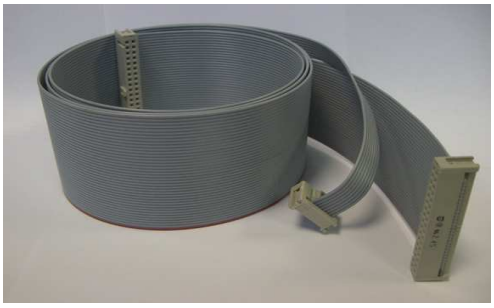
220105879
Klemmprint
Terminal strip
Listwa zaciskowa



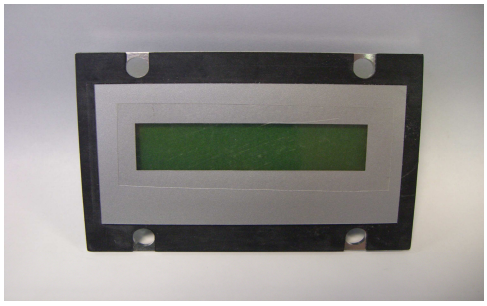
220105874
CPU Platine
CPU Circuit board
Platyna glowna



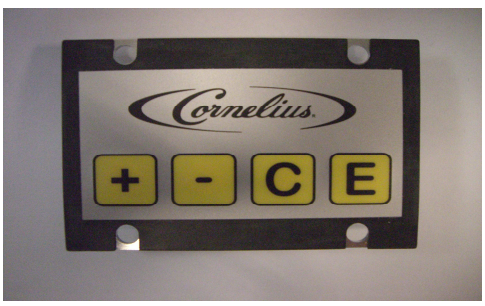
220105878
Leermeldekabel
empty message cablel
Kabel pustej linii



220105877
Display/Tastaur Kabel
Display/Keypad cable
Kabel plaski



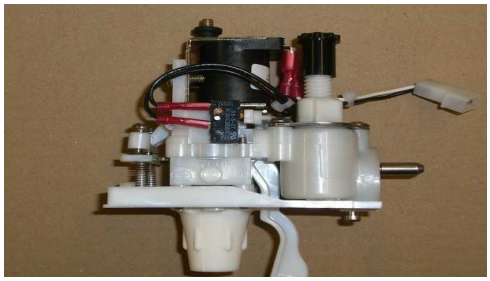
220105875
Display
Wyswietlacz



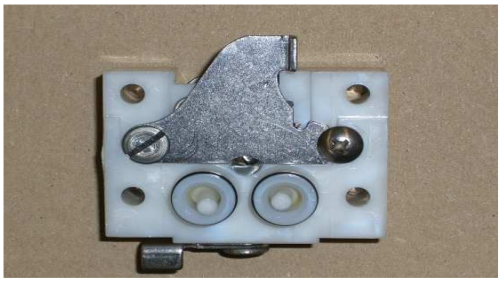
220105876
Tastatur
Keypad
Platyna programujaca

149957514
Vorschaltgerät
Adapting device
Dlawik

148805000
Leuchtstoffröhre 11W
Fluorescent lamp 11W
Zarowka 11W

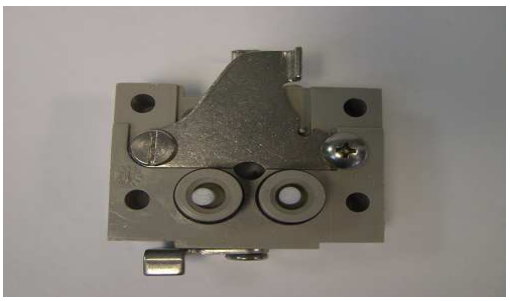


142886012
Hahn SF1
Dispense Valve SF1
Zawor SF1

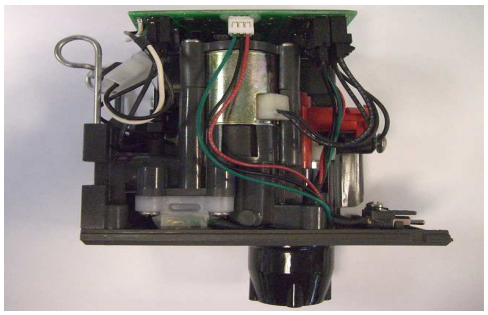


818838015
Anschlussblock SF1
Mounting blockSF1
Podlaczenie zaworu SF1

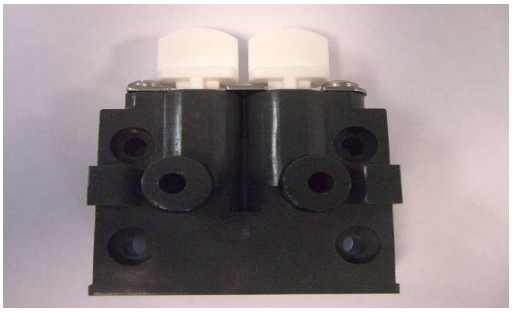
561000105
Hahn CC1
Dispense Valve CC1
Zawor CC1



309950015
Anschlussblock CC1
Mounting block CC1
Podlaczenie zaworu CC1



440001051
Lancer Hahn LVV
Lancer valve LVV
Zawor Lancer LVV



050265000
Anschlussblock Lancer
Mounting block Lancer
Podlaczenie zaworu LVV

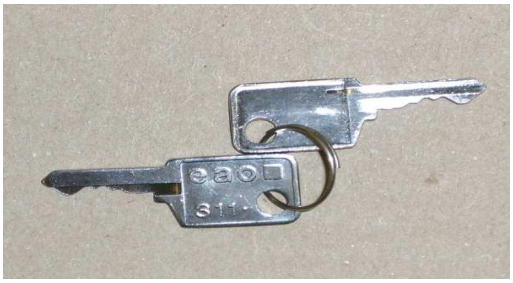
220092205
Stecknippel JG
Push-on connection JG
Podlaczenie wtykowe JG

141647066
Leuchtdiode 24V
LED 24V
Dioda swiecaca 24V

138298448
Schloss
Lock
Zamek z kluczem

138474048
Schlüssel 2F 212X
Key 2F 212X
Klucz 2F 212X

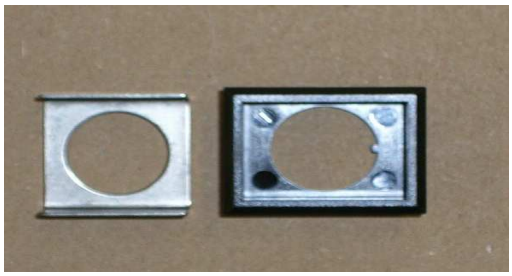
141647194
Schlüsselschalter 311
Key switch 311
Stacyjka 311



141647196
Schlüssel S311
Key S311
Klucz do stacyjki S311

141647195
Schlüsselschalter S315
Key switch S315
Stacyjka S315

141647197
Schlüssel S315
Key S315
Klucz do stacyjki S315



141647185
Frontrahmen 24x30
Front frame 24x30
Ramka do stacyjki 24x30

141647224
Kontaktelement
Contact element
Element stykowy

317015000
O-Ring SF1 6,0

149973000
O-Ring 6,0 X 2,0mm

148907001
Transformator 24V
Transformer 24V
Transformator 24V

Bestellformular Cinema Tower V

Kunde: _____
_____
_____

Auftrags Nr. _____
Wunschtermin _____

Bitte gewünschten Tower auswählen

Cinema Tower	**8H ____**	**10H ___**		
Hahn	**SF1 ____**	**CC1 ___**	**UF1___**	**LVV___**
Mischweiche	**Ja ____**	**Nein ___**		
Werbung	**CC ____**	**CC/Popcorn ____**	**LCD-Monitor___**	
Tropfschalle	**Auf der Theke ___**		**In der Theke ___**	
Python	**Ja ___**	**Nein ___**		

Hahnbelegung:

Hahn	Produkt	Hahn	Produkt
1		**6**	
2		**7**	
3		**8**	
4		**9**	
5		**10**	

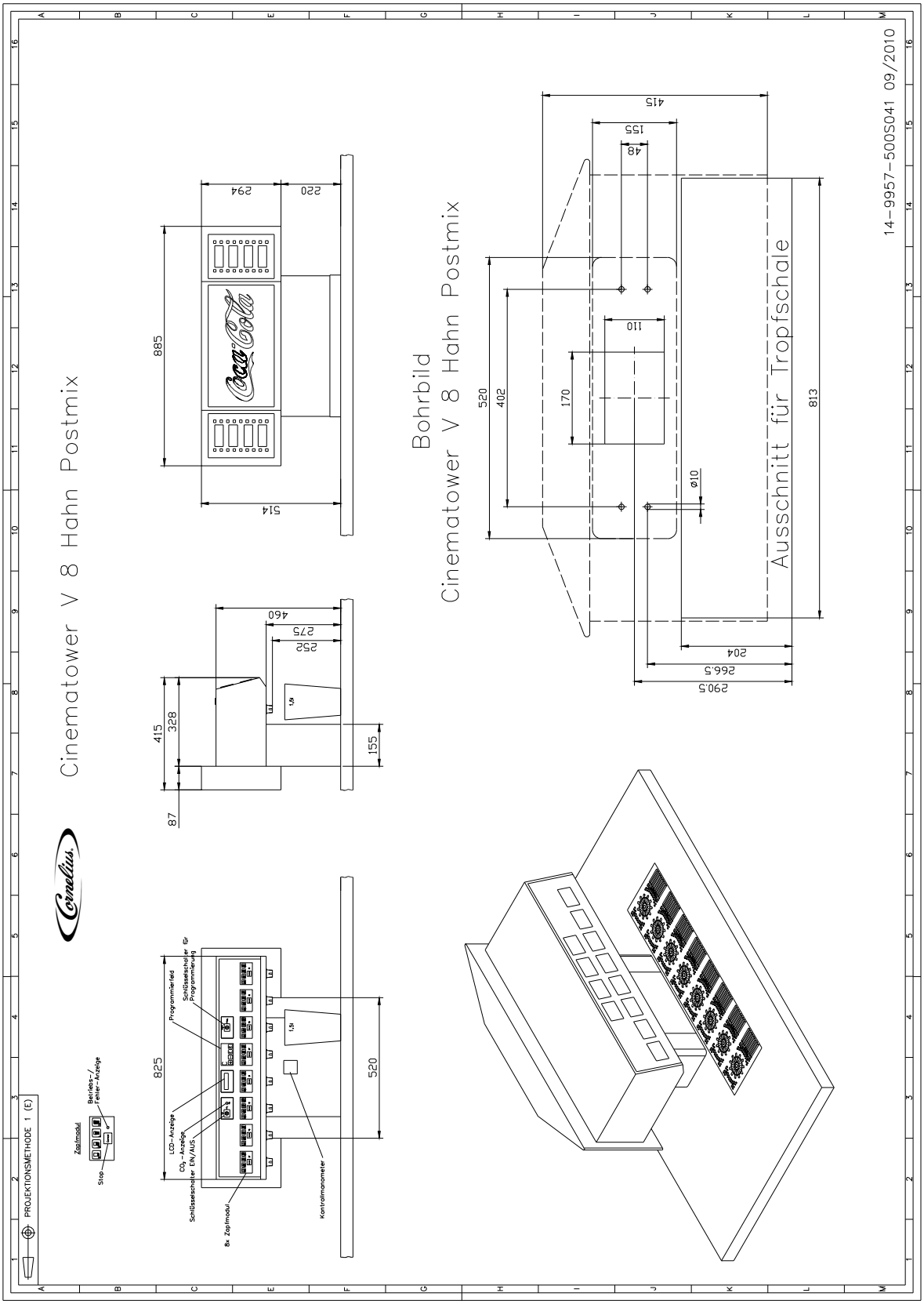
Produktwerbung

Links	Produkt	Rechts	Produkt
1		**5**	
2		**6**	
3		**7**	
4		**8**	

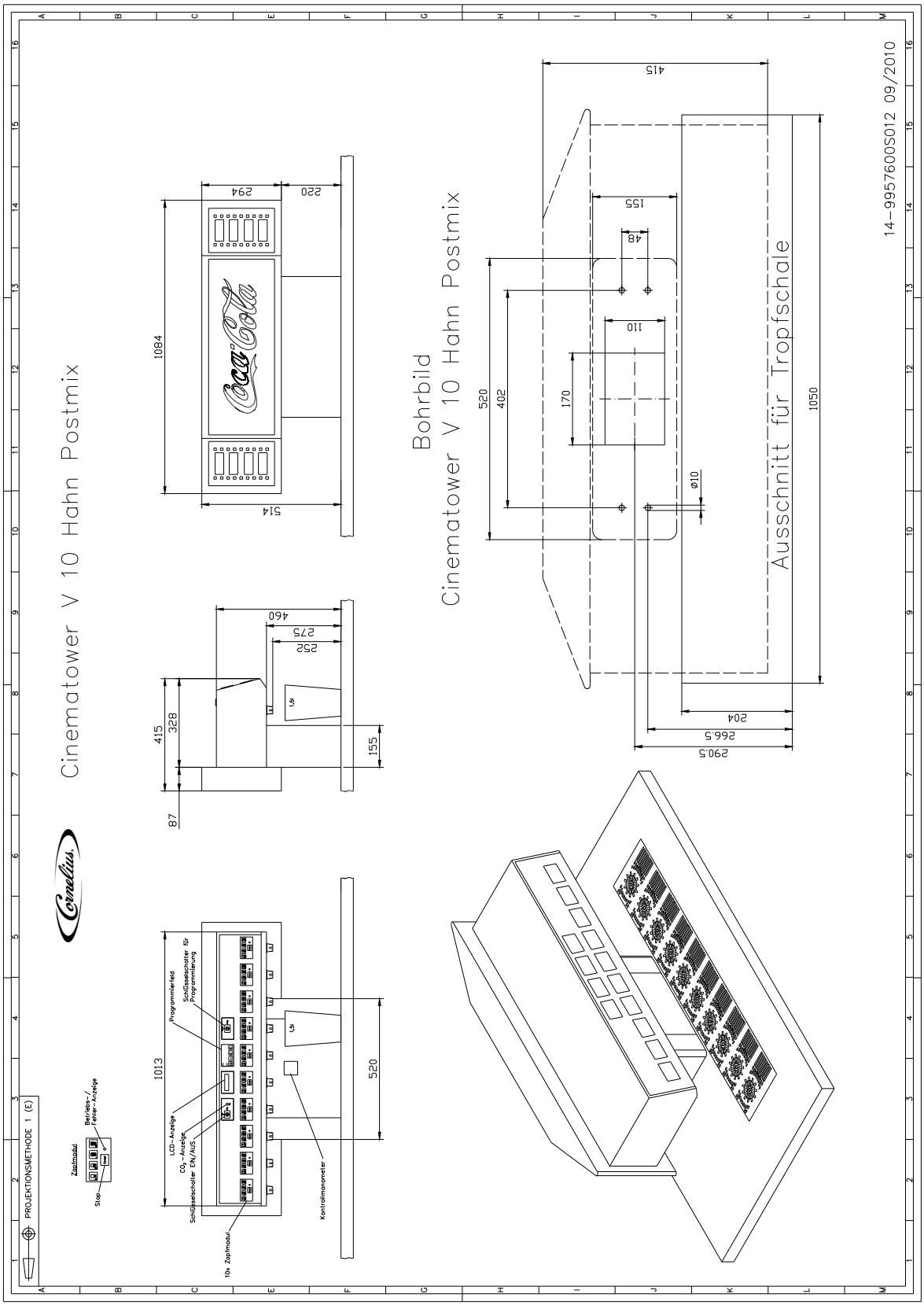
Datum: _____

Unterschrift: _____

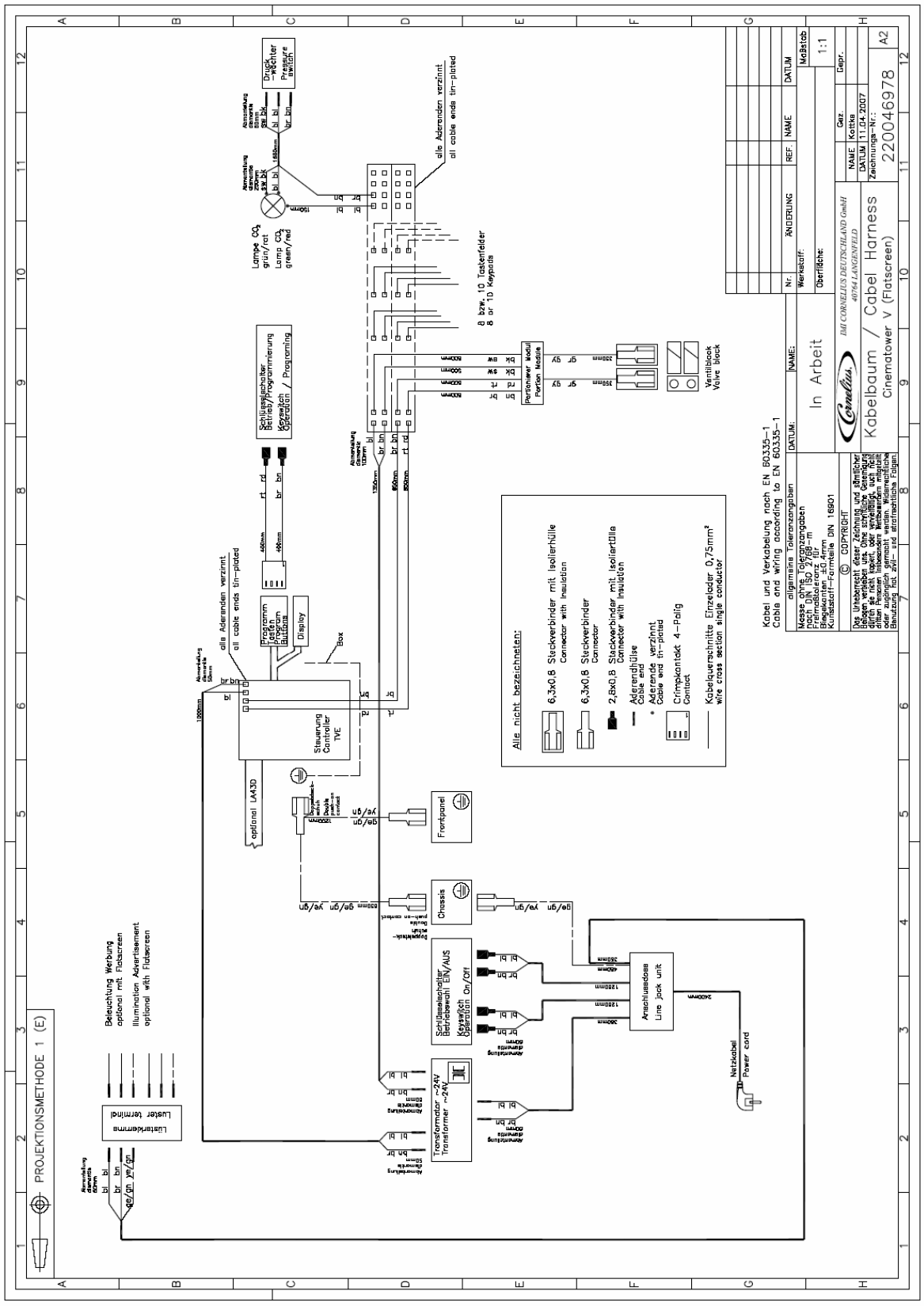
12. Abmessungen Cinema Tower 8 Hahn



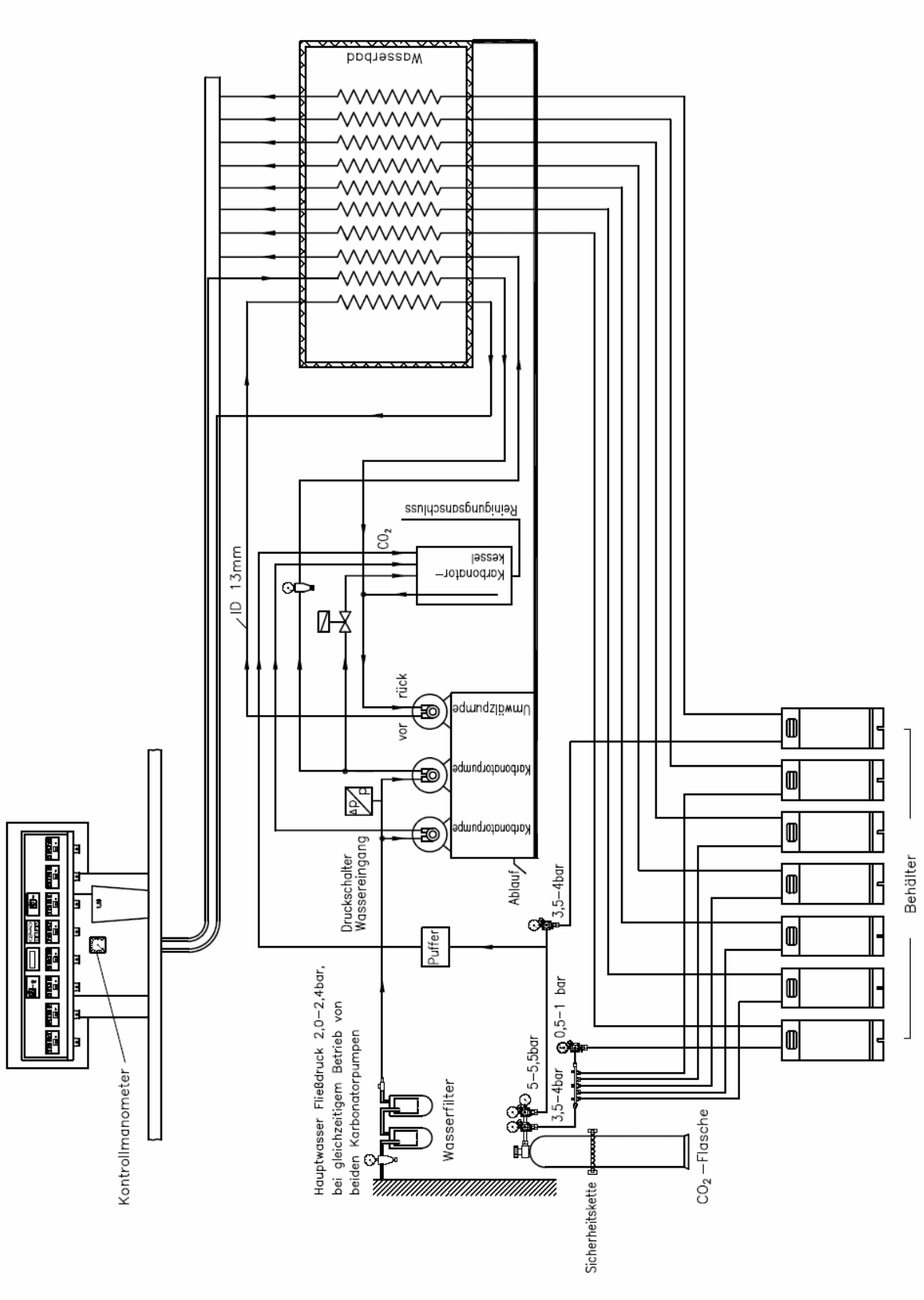
13. Abmessungen Cinema Tower 10 Hahn



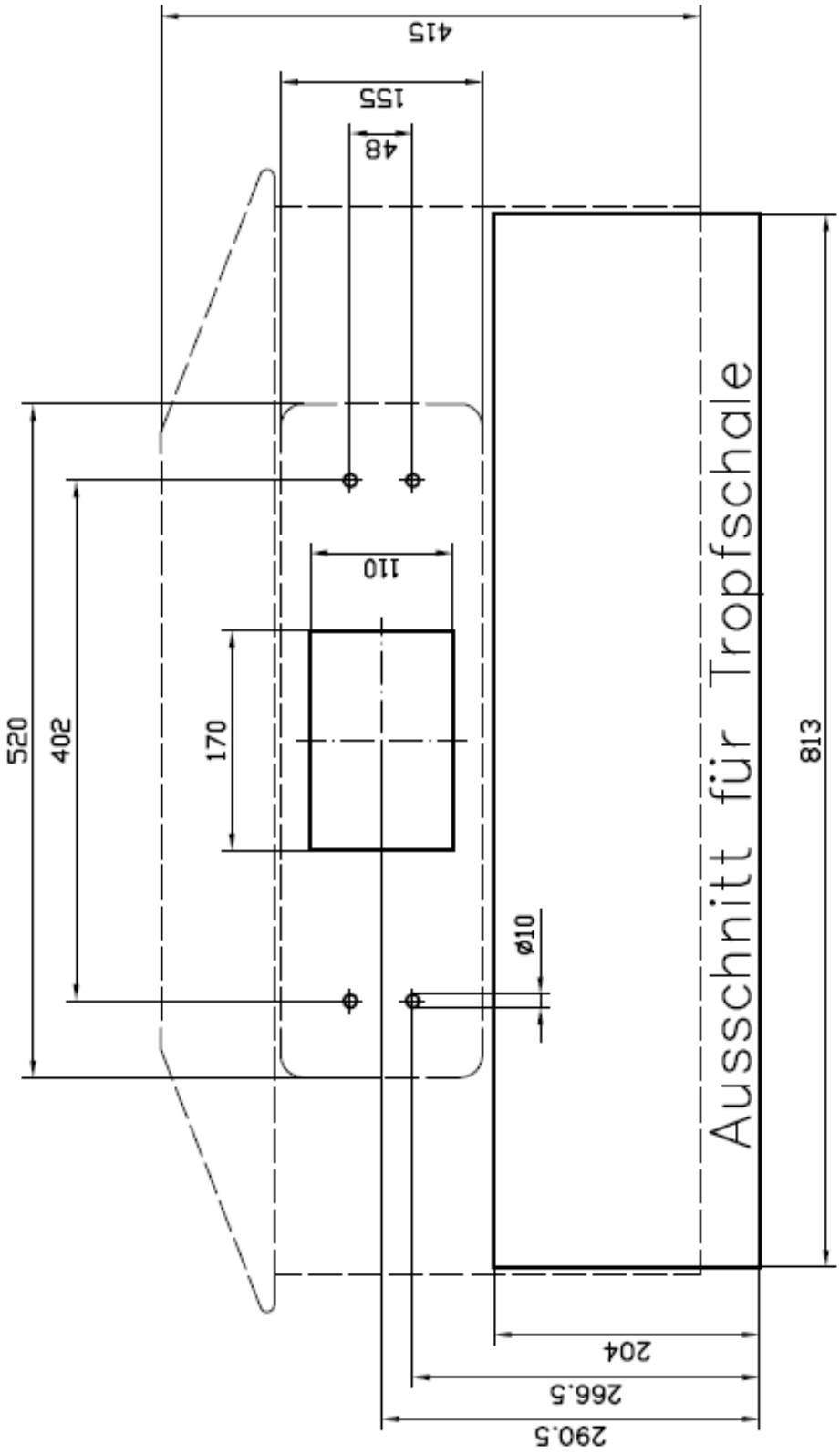
14. Stromlaufplan



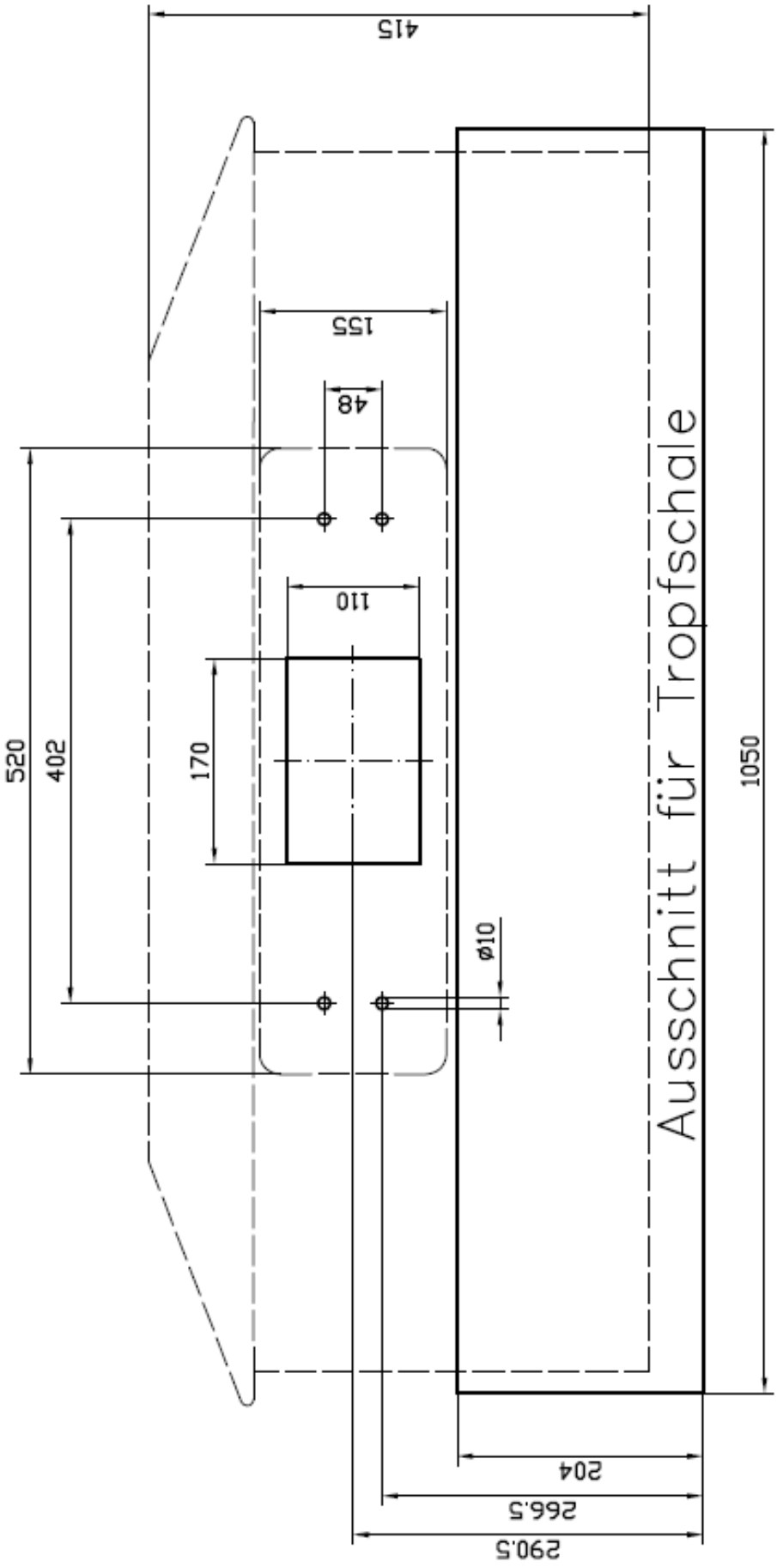
15. Fliessschema



16. Bohrbild für Cinema Tower V 8 Hahn

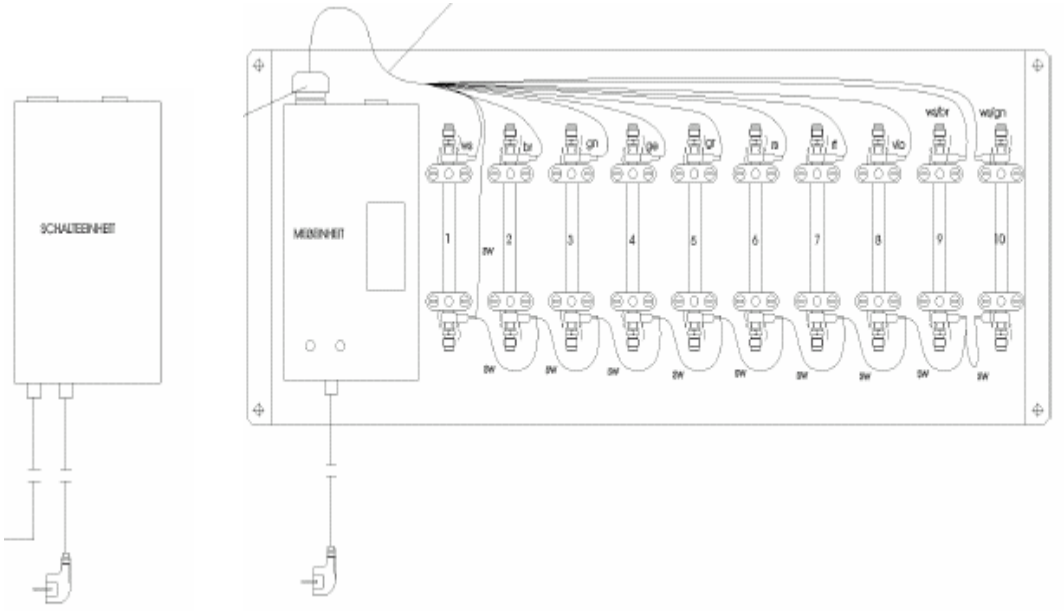


17. Bohrbild für Cinema Tower V 10 Hahn



18. Zubehör

Digitale Leeranzeigeelektronik 10 Leitig.



19” 16:9 TFT Monitor mit USB Anschluss zum Datentausch